

1. PROPOSICIÓN DE VALOR

La aceleración del día a día y el frenesí constante en el que se mueve la sociedad actual, ha conllevado el deterioro de nuestros hábitos alimenticios, generando una falta de implicación en el proceso culinario.

El “no saber ni freír un huevo” se está haciendo realidad, y esta incompetencia junto a la falta de tiempo nos ha convertido en la sociedad del delivery.

Tenerlo todo hecho, rápido, y por un precio asequible ha llevado a que dejemos de lado lo que realmente importa: la calidad de lo que comemos.

Tomamos como excusa la falta de tiempo para recurrir a esta forma de vida, olvidando la esencia que aporta a la comida todo el proceso de preparación que lleva detrás.



Resolvemos la necesidad de cocinar de forma casera, rápida y sana de manera que el cliente, a través de nuestra página web, selecciona entre una gran variedad de recetas tradicionales de origen exclusivamente valenciano.

Una vez decidida la receta que desea elaborar, nuestra función es realizar una selección exhaustiva de las cantidades justas de cada producto necesitados en la receta.

El producto final consiste en un kit que recoge todos estos ingredientes proporcionando así, una experiencia rápida y simplificada en el proceso de cocinado. Asimismo, dentro de estos kits se encuentran las instrucciones precisas de cómo elaborar el plato que el cliente desee. En consecuencia, en el mismo sitio donde se encuentran las instrucciones, el cliente también dispone de un código QR por el cual se accede a un video tutorial de como realizar la receta.

Por otro lado, en los kits en los que sea necesario, disponemos de un servicio de alquiler de materiales, herramientas y utensilios de cocina en el caso de que el cliente no disponga de ellos.

Creamos así una combinación perfecta entre el aprendizaje culinario y el aprovechamiento de los alimentos, ofreciendo cantidades justas de producto, evitando el desperdicio de comida.

A pesar de haber restaurantes que ofrecen un servicio de comida a domicilio, ninguno ofrece la posibilidad de hacerlo tú mismo y tener pleno conocimiento. Es bien sabido que existe una clara conexión entre los hábitos alimentarios y la salud. Saber lo que comemos es importante cuando hacemos la compra en el supermercado, cuando elegimos el menú o la comida en un restaurante o qué técnicas de cocina utilizamos.

Además de facilitar el proceso de compra para evitar perder tiempo en este, otro de nuestros objetivos principales es potenciar la compra e ingesta de productos ecológicos, frescos y sobre todo autóctonos.

Las raíces de la gastronomía valenciana contienen un gran valor, digno de recuperar y dar a conocer al resto del territorio español. Se ha demostrado que desde la crisis de 2008, la hostelería ha abandonado los antiguos usos de cocina tradicional y clásica en pro de una cocina creativa e imaginativa.

Es por eso que vemos de gran importancia encargarnos de mantener estos platos tradicionales y ponerlos al alcance de todos, teniendo además la capacidad de ser tu propio chef.

Por todo ello, el rasgo diferenciador que ofrece “La Terreta” y por el cual se distingue de sus competidores, es la oferta productos y recetas características de la zona Valenciana, permitiendo explotar todas las posibilidades de los pequeños negocios locales que disponen de un fácil acceso a los mejores productos autóctonos. De esta manera se fomenta, se apoya y se mantiene el pequeño comercio valenciano protegiendo este sector en declive.



Este novedoso servicio permite al consumidor disfrutar de la experiencia de la cocina desde una perspectiva de rapidez, educación, eficiencia y personalización. La innovación de este nuevo modelo de negocio unida a la calidad en forma de productos naturales y la tradición de recetas clásicas, forman parte de los principios básicos sobre los que se levanta nuestra empresa.

En resumen, el mayor beneficio que ofrecemos, cuantitativamente hablando, es la simplificación del proceso de cocina reduciendo las horas dedicadas, “el tiempo de nuestro cliente es oro” ; y un precio mucho inferior al de comprar raciones preparadas. En su sentido cualitativo, mantenemos la tradición, fomentamos los comercios locales, nos centramos en la personalización, calidad y un estilo de vida saludable.