

PROPOSICIÓN DE VALOR



ÍNDICE:

1. Problema detectado.
2. Descripción de la idea de negocio.
3. Propuesta de valor.
4. Estudio de mercado. Restaurantes inclusivos.
5. ODS
6. Misión y Visión
7. Lugar donde estará el restaurante
8. DAFO
9. Redes sociales
10. Vídeo Presentación
11. Integrantes del grupo

1. Problema detectado

Nuestra empresa tiene como objetivo lograr la inserción social de las personas con discapacidad intelectual para cerrar la brecha existente en la sociedad. Los tiempos han cambiado y cada vez son más las personas con cualquiera de las tres diversidades (motriz, sensorial e intelectual) que logran un trabajo estable en una empresa cualquiera y no en los lugares en los que nos tenían acostumbrados como en la ONCE. Poco a poco las empresas cierran sus plantillas contratando a personas con cualquier diversidad y nosotros queremos ser pioneros en la Comunidad Valenciana con este negocio.

“La contratación de personas con discapacidad supone únicamente el 1,43% del total en España. El desempleo dentro del colectivo es alto: alcanza el 75% de las personas activas. Sólo 462.000 personas tienen empleo.”

Fuente: <https://aldabacee.com/la-situacion-empleo-las-personas-discapacidad-espana-i-inactividad-paro/>

A pesar de los pequeños avances en nuestras sociedades y de que la mayoría de los países cuentan con leyes de inclusión, la discriminación aún es latente y afecta a las personas ya sea por ser distintas a la mayoría de la población o por tener capacidades diferentes.

¿Cómo puede tu restaurante ser inclusivo?

Se trata de que en el restaurante no existan barreras que impidan ofrecer un servicio al cien por cien en atención a cualquier persona, sin importar sus necesidades especiales, físicas o sensoriales.

Además parte de la plantilla que trabaja son personas con diversidad funcional y los gerentes y personal en general deben estar formados en gestión de personal con diversidad funcional.

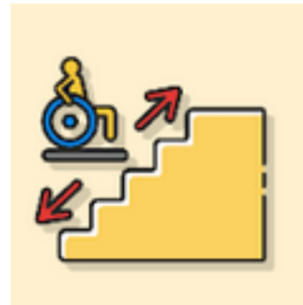
Todo el negocio empieza desde el **diseño arquitectónico y topográfico** de la empresa , ya que los establecimientos deben contar con **menús en braille** y **comunicación en baños**, contar con **rampas de ingreso** para sillas de ruedas, **no tener desniveles interiores** que impidan el libre movimiento; cartas y menú diarios no sólo escritas, sino también en braille, **menú digital** o pictogramas, **baños amplios adaptados** con agarraderas y sin desniveles, personal que maneje el lenguaje de señas, e incluso un lugar especial para animales de asistencia.

<https://blog.cookingdepot.com/como-debe-ser-un-restaurante-inclusivo>

Entradas con rampas



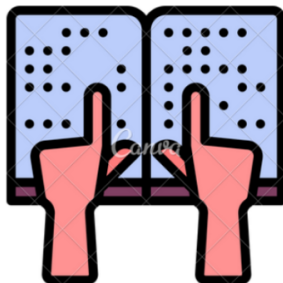
Sin desniveles



Baños adaptados



Menú en braille



Personal familiarizado con lenguaje de señas y braille



Mobiliario accesible



2. Descripción de la idea de negocio

Hemos elegido este negocio porque **hemos detectado en la sociedad la necesidad de integrar social y laboralmente a personas con diversidad funcional**. Según el Instituto Nacional de Estadística, después de la crisis COVID , de un total de 1.933.400 personas con discapacidad en edad de trabajar sólo 663.900 eran activos. Por tanto consideramos que es un deber social en el que nuestro restaurante aportará su granito de arena.

Además cada vez más, existe en la sociedad una preocupación latente por el consumo de productos ecológicos, sostenibles que potencien el consumo local ... Según el estudio realizado por We are Testers, en el cual se le hicieron preguntas medioambientales a un total de 5000 personas, casi un 70% de ellos mostró preocupación por el bienestar de nuestro planeta, apelando a actividades como el reciclaje y consumo responsable. A su vez un 81% del anterior grupo, expresó su voluntad de reducir la huella de carbono en el ámbito alimenticio, consumiendo productos ecológicos, de proximidad y sin plásticos.

<https://www.waretesters.com/investigacion-de-mercados/estudio-concienciacion-ambiental-consumo>

Cocina kilómetro 0:

Este concepto hace referencia a una cocina social y ambientalmente comprometida.

El objetivo será obtener un certificado oficial del movimiento Slow food para demostrar nuestro compromiso en estos ámbitos. Con tal de obtenerlo se tienen que incluir en la carta al menos cinco platos elaborados con ingredientes ecológicos, de proximidad y obtenidos directamente de sus productores en un radio menor a 100 km. Además, los productos usados en aquellos platos que no cumplan estas características debido a que el alimento se obtenga en otro sitio u otros mercados, también deben ser obtenidos de manera sostenible.

Así pues, nuestra cocina se basará principalmente en productos obtenidos de la huerta de Valencia y alrededores, tales como verduras y frutas cultivadas en la zona, así como aceite y arroz de comarcas valencianas, también extraemos productos del mar comprando directamente a pescadores de la zona. Demostraremos, de esta manera, nuestro compromiso con el medio ambiente y con los pequeños comerciantes locales. Ofreceremos a nuestros clientes los mejores alimentos “del árbol al plato”.

Por tanto, ¿Cómo puede tu restaurante ser KM 0?

Debe estar orientado hacia una **filosofía “slow food”** que basa su concepto en los denominados **productos Km 0**, también conocidos como **productos de proximidad**, ya que su principal característica se basa en la poca distancia que hay entre su lugar de producción o de recolección y el punto de venta o de consumo final.

Este movimiento defiende la idea de comprar y consumir los productos de alimentación teniendo en cuenta **el desarrollo sostenible, el cuidado del medio ambiente, el comercio justo y el compromiso ético** con los productores de nuestro entorno.

Para que un artículo pueda ser considerado como un producto Km 0 tiene que cumplir una serie de requisitos. Así, su producción y consumo han de encontrarse a menos de 100 kilómetros de distancia. Estos productos locales han de ser productos de temporada. De esta manera, los productos de proximidad permiten reducir las emisiones contaminantes.

Conseguimos un **doble objetivo**: de un lado **ser sostenibles con el entorno** y el medioambiente y por otra parte **potenciar el consumo de un producto de calidad** que ayude a llevar una **vida más saludable**.

En conclusión, tener un restaurante inclusivo no debe ser sinónimo de gasto mayor, sino de una buena oportunidad comercial, ya que **la inclusión se convierte en una promesa de valor** para el restaurante.

3. Propuesta de valor

Valor que aporta respecto a la competencia -> **Sabors de la Terra** ofrece una carta más amplia que la competencia y comida casera, así como un sistema de Take Away que nos diferencia de la competencia. En **Sabors de la Terra** adoptamos una gran originalidad en la manera de preparar los platos y además un servicio que no te hará esperar demasiado. Tratamos de atraer un mayor número de clientes con estrategias como el branding para darle visualización a nuestra marca cuidando detalles como los uniformes, cartas e incluso la primera impresión de posibles nuevos clientes.

Necesidad que cubre -> **Sabors de la Terra** cubre una necesidad emergente como es la inserción socio-laboral de las personas con diversidad funcional, así como la utilización de productos de KM0 en nuestra cocina para ofrecer una experiencia gastronómica única y comprometida con el medio ambiente.

Posicionamiento -> **Sabors de la Terra** se le presenta al cliente como un modelo líder en cocina de Km0, en la categoría de los productos y en los valores que representa, entre ellos la inclusividad, así como una calidad/precio acorde con la única experiencia gastronómica que se le ofrece.

Nombre Comercial -> “**Sabors de la Terra**”
Restaurante



Logotipo -> El nombre de nuestro restaurante **“Sabors de la Terra”** hace referencia a nuestra cocina de Km 0, ya que todos nuestros productos son de nuestra tierra valenciana. El logotipo y los colores de este representa la inclusividad, valor que nuestro restaurante representa.

4. Estudio mercado

RESTAURANTES INCLUSIVOS->

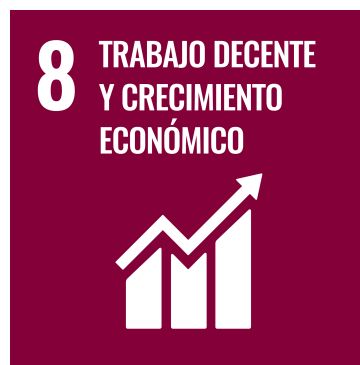
Nombre del restaurante	Servicios que ofrecen	Valor diferencial
Cafetería “Plaerdemavida” (Valencia)	Cocina casera, materias primas de calidad, carta amplia de vinos. Cocina vegetariana y otras opciones. Precio disponible. Da trabajo a jóvenes con autismo.	“Sabors de la Terra” ofrece oportunidades de trabajo para personas con discapacidad. También adaptamos nuestra arquitectura o bien facilitando su estancia en nuestro restaurante.
Restaurante Boga (Playa de Gandía)	Cocina mediterránea, española, europea, cocina vegetariana, vegana o sin gluten. Restaurante con camareros con discapacidad intelectual donde venden productos hechos a mano por ellos también.	“Sabors de la Terra” ofrece productos KM 0 y emplea a gente con diversidad funcional en colaboración con la asociación Auxilia Valencia, además de organizar eventos para dar visibilidad a este colectivo y ayudarles a su inserción socio-laboral y recaudar ayudas.
Beirut Restaurante (Valencia)	Cultura y recetas originales de una de las gastronomías libanesas. Experiencia inolvidable y viaje culinario. ‘Comida de KM 0’	“Sabors de la Terra” ofrece precios más asequibles, además tenemos el aliciente de que nuestro restaurante trata de cerrar brechas de la sociedad con la contratación de personas con diversidad funcional.
Casa Manolo (Playa de Daimús)	Cocina creativa y de mercado inspirada en la cocina marinera con amplia bodega ‘Comida de KM 0’	“Sabors de la Terra” ofrece precios más asequibles y una carta de productos más amplia, dando paso a estar en un mercado más abierto para nuestros clientes con el empleo de personas con diversidad funcional.

5. ODS

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), también conocidos como Objetivos Globales, fueron adoptados por las Naciones Unidas en 2015 como un llamamiento universal para que en el 2030 todas las personas disfruten de paz y prosperidad.

Hay 17 ODS integrados: reconocen que la acción en un área afectará los resultados en otras áreas y que el desarrollo debe equilibrar la sostenibilidad social, económica y ambiental. Los países se han comprometido a priorizar el progreso de los más rezagados.

Sabors de la Terra contribuye a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, concretamente a 4 de los 17 existentes, con el objetivo de ayudar a la sociedad y al planeta genuinamente.



3. Salud y bienestar: Este objetivo consiste en garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades. Nuestro restaurante contribuye garantizando la salud de los trabajadores y la buena limpieza del local.

8. Trabajo decente y crecimiento económico: Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo justo.

10. Reducción de las desigualdades: Reducir la desigualdad en los países y entre ellos.

12. Producción y consumo responsables: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

6. Misión /// Visión ->

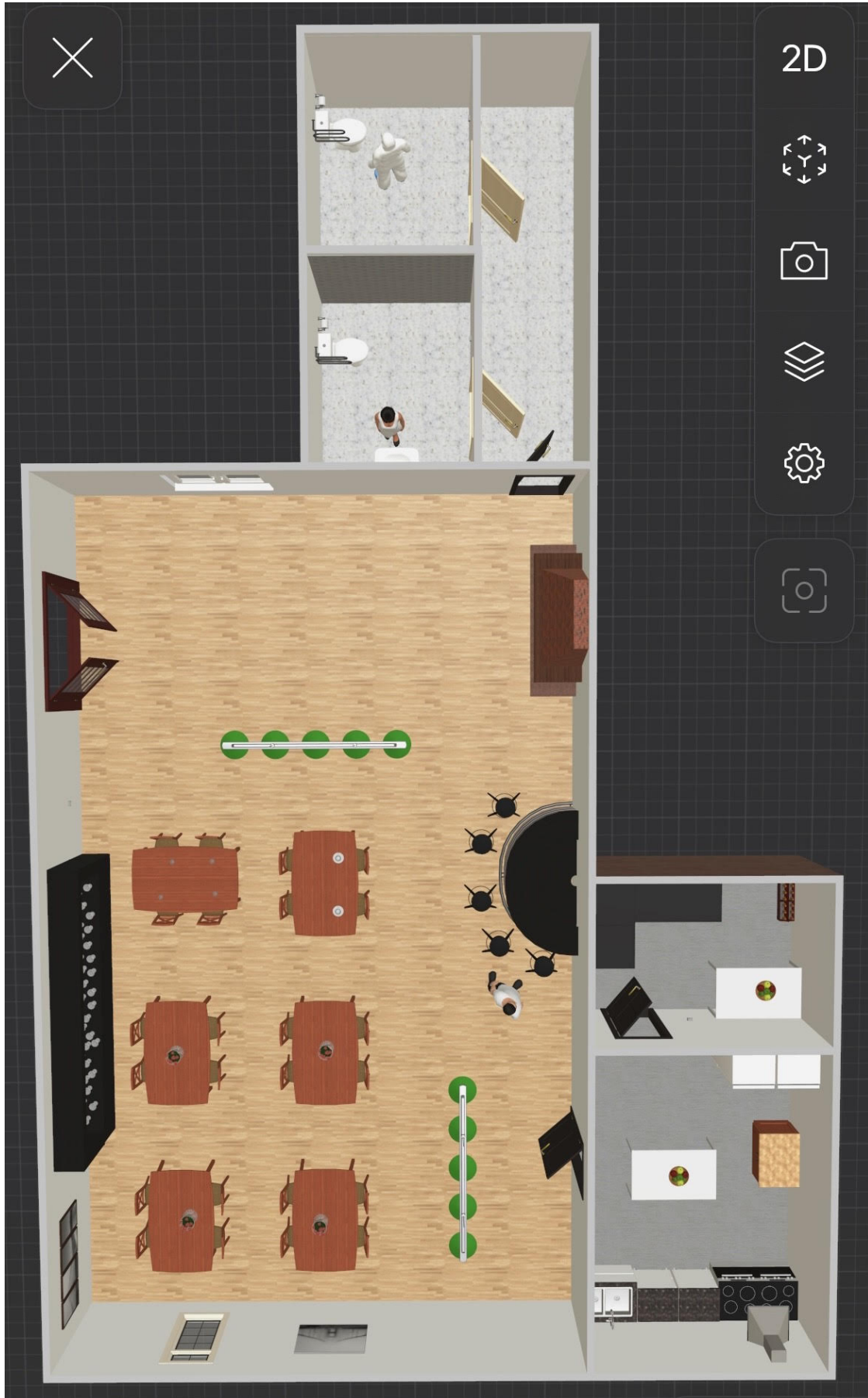
Misión -> Proporcionar tanto empleo como formación socio-laboral a las personas con discapacidad intelectual para favorecer su inclusión en la sociedad y ofrecer una alimentación sana y saludable con productos KM 0.

Visión -> Posicionarse como un restaurante inclusivo referente en la sociedad que coopera con la integración socio-laboral de personas con diversidad funcional, y promueve la vida sana a través de la alimentación saludable.

7. Local

A continuación, nuestro local situado en Daniel Balaciart, Valencia. Hemos adaptado el local con el objetivo de que las personas con movilidad reducida puedan desplazarse cómodamente como se puede ver en el plano. Además le hemos dotado de un estilo moderno y con muebles y objetos sostenibles encajando así con nuestros valores.

1.275€/mes



8. DAFO

El análisis DAFO es una **herramienta idónea para realizar un diagnóstico fiable de nuestra empresa** en relación a un determinado proyecto, ante el que deseemos tomar una decisión estratégica. Su uso facilita una información valiosa de forma sencilla tras identificar debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de la organización en un contexto o mercado particular.

Se divide en dos partes:

Análisis interno (Fortalezas y Debilidades): En esta fase analizamos la situación de nuestra empresa considerando sus fortalezas y sus debilidades.

Análisis externo (Amenazas y Oportunidades): Tanto las amenazas como las oportunidades pertenecen al mundo exterior de **Sabors de la Terra**, pero deberían ser tenidas en cuenta bien para superarlas, en el caso de las amenazas, o bien para aprovechar las oportunidades que brinda el mercado exterior.

Fortalezas

- Local adaptado a discapacitados.
- Carta adaptada para: celíacos, veganos, vegetarianos, intolerantes...
- Productos de proximidad.
- Cocina casera.
- Personal empleado con discapacidad intelectual.
- Cualidades de los emprendedores

Oportunidades

- Movimiento inclusivo en la sociedad.
- Formación hostelera para discapacitados.
- Efecto novedad en la sociedad.
- Ayudas y subvenciones

Debilidades

- Debutantes en el mundo de la hostelería.
- Falta de ingresos/ Inversión media.

Amenazas

- La crisis COVID.
- La competencia ya establecida, ej. Plaerdemavida.
- El aumento de precios en los alimentos y la energía debido a la crisis bélica en Ucrania.

9. Vídeo de presentació de Sabors de la Terra

- <https://youtu.be/HCPp96C8uJE>

10. Redes sociales:

- Instagram:
@saborsdelaterra_vlc
- Twitter: @saborsdelaterravlc
- Tik Tok: @saborsdelaterravlc



11. Integrantes del grupo



Andreu

- Persona sociable que sabe llegar al espectador a través de su comunicación dinámica y creativa.
- Dibuja bien.
- Buen comunicador.



Joan

- Es polivalente, trabajador y no teme tomar riesgos.
- Procura que exista un buen ambiente en el grupo.
- Es seguro de sí mismo y comunica sus pensamientos.



Simón

- Es un buen líder y puede tirar del carro cuando el equipo lo necesite.
- Es responsable con el trabajo que tiene que hacer.
- Tiene una buena comunicación y puede persuadir a la gente.



Adrián

-Sabe comunicarse bien con los demás a través de las presentaciones.

-Tiene un buen conocimiento de la gramática y escribe muy bien.

-Es muy sociable y siempre mantiene buenas relaciones con los compañeros.