

MODELO DE NEGOCIO 2022-2023



Por: Óscar Blanco Santos, Alejandro Flores Rivera, Sergio Vicente de Andrés y David
Martín Amado

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se basa en usar una idea común en el mercado del sector servicios como es la cocina de kebab (es un restaurante especializado en la cocina turca, un kebab es un pan de pita tostado relleno de carne y verduras, y un durum es una tortita de trigo rellena de carne y verduras), pero usando ideas innovadoras en el menú, incluso espectáculos para la familia, haciendo que algo como un kebab que suele ser un sitio de comida rápida se convierta en un sitio donde haya shows y el tiempo se distribuya en comer y actividades varias.



La idea del proyecto es viable en el mercado ya que nos encontramos en una época en la que hay un boom de comida rápida extranjera como el Kebab, además de que se vuelve más viable y beneficioso teniendo en cuenta la presencia de los shows y la fidelización del cliente con nuestra empresa que estos conllevan.



Aquí podemos encontrar una breve carta de presentación del local:

Nombre: Donner Kebab Pasión Turca

Menú:

- Kebabs de ternera, cordero, pescado, pollo, vegetariano y dulce
- Durums de ternera, cordero, pescado, pollo, vegetariano y dulce
- Pedrata con macarrones o patatas fritas
- Postres: Don Flurry (vainilla, fresa o chocolate).
- La pasión turca (un durum de 4kg con carnes a seleccionar y una bandeja de patatas)

Mobiliario

El local cuenta con una ambientación basada en la cultura tradicional. Se pueden apreciar detalles como la ambientación de los muebles todos hechos de madera antigua (sillas, mesas, la barra...), también podemos encontrar cuadros de artistas de la época del folklore.

Horario

- De 14:00 a 16:00 y de 20:00 a 2:00
- Los domingos cerramos.

Servicio

- A domicilio, local, recogida, catering, come y bebe cuanto quieras.

<p>Socios claves David Martin, Alejandro Flores, Oscar Blanco y Sergio Vicente</p>	<p>Actividades claves Producción:Platos innovadores. Venta:Mediante publicidad y el local</p>	<p>Propuesta de valor Nuestra propuesta será dar platos que no se den en restaurantes de nuestro ámbito e innovar en la cocina.</p>	<p>Relación con nuestros clientes. Será física en el local, o por teléfono ya que tendremos envío a domicilio.</p>	<p>Segmentos de clientes. Todas las personas podrán acceder sin limitaciones de consumición.</p>
<p>Recursos claves Los alimentos para la cocina, aparte de los accesorios del local.</p>	<p>Canales Nuestros canales para los clientes serán tanto físicos en el local como a distancia con el envío a domicilio.</p>	<p>Estructura de costes Los distribuidores de alimentos. Empresa de renting para los vehículos.</p> <p>Fuente de ingresos Mediante las ventas y publicidad.</p>		