

Socios Clave

Tierra de sabor
(comida)

PescadoPro
(productos del mar)

Terrados (frutas y
verduras)

Meateach (carnes)

Actividades Clave

Cocinar comida sana y saludable a precios asequibles con productos poco procesados bajo en grasas respetando el medio ambiente y con unos valores propios de una buena alimentación para cualquiera

Recursos Clave

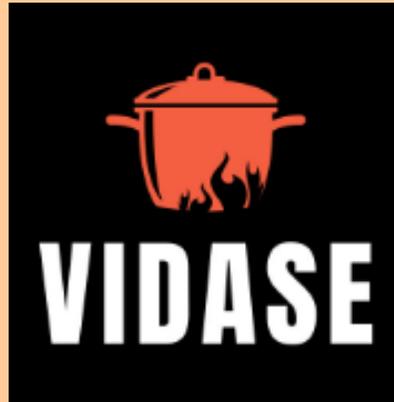
- Grandes expertos en nutrición
- Cocina tecnológicamente de última generación
- La mejor calidad precio posible

Propuesta de Valor

Forma de comer distinta más saludable y con mejoras en la nutrición

Un diseño único y minimalista adaptado a las tendencias actuales hoy en nuestro restaurante de gran capacidad

objetivo de crear una red de restaurantes en un futuro para dar de comer a más personas



Relación con el cliente

Pagina web/aplicación

(tendremos muchas ofertas exclusivas un programa de puntos y ventajas para nuestros clientes más fieles)

Canal de distribución

Restaurante ubicado en la ciudad de Valladolid de más de 600 m2 el cual enviará pedidos a domicilio por toda la localidad

Segmento de Clientes

Personas con poco tiempo para cocinar, deportistas, pero es que se preocupan por su salud y alimentación en general por toda España pero principalmente en Castilla y Leon

Adultos de entre 18 y 50 años

Estructura de Costes

Inversión Inicial

Maquinaria: 100.000 euros

Ordenadores / periféricos

Gestión de la empresa

Compra del local por €670000

**TOTAL: APROX
800.000 EUROS**

Costes de Funcionamiento / mes

Empleados: 20.000 EUROS

Gasto del local: 30.000 EUROS

Materia prima suministros
comida:20.000 EUROS

Fuentes de Ingresos (Previsión mensual)

50.000 EUROS en el servicio

Campañas extra/ Colaboraciones: 2.000 EUROS