

## 2. MERKATUAREN SGMENTAZIOA

### • Zein da zure bezeroa?

Gure zerbitzua etxetik kanpo dauden ikasleentzat dago bereziki zuzenduta, baina ez bakarrik hauentzat, baita bakarrik bizi diren pertsonak edo lanetik atera eta denbora gutxi dutenentzat ere. Gure asmoa denen beharrak asetzen dituzten menuak sukaldatzea da. Gure zerbitzuan, erkatu mota ezberdinak daude, bezeroen segmentazioaren arabera. Hauek jateko estiloaren arabera sailkatu ditugu.

Alde batetik, dakigunez, ikasleek sarritan borroka egiten dute aukera gastronomiko osasungarri eta eskuragarri ezarekin. Aukera tipikoak, askotan, janari lasterrera edo jatetxe garestietara mugatzen dira, eta, ondorioz, ikasleek beren aurrekontua eta osasuna arriskuan jartzen dituzte. Gure helburua, menu osasungarriak eta eskuragarriak eskaintzea da, ikasleen gustu eta lehentasun dietetiko paregabeak asetzeko.

Bestalde, langileei erreparatuz, lantegi eta enpresetatik etortzen direnez, menu hauek haien bulegoetara eramateko aukera bermatu nahi diegu. Horrela, bide batez etxean sukaldatzen egote hori saihestuko diegu langileei eta bertako eta osasuntsuak diren platerak dasatatzeko aukera izango dute. Gainera, langileak direnez, prezioak ez dira oso altuak izango, gure asmoa denek menu hauek ordaintzea posible izatea nahi dugulako

Azkenik, alergikoak, begetarianoak eta bestelako intolerantziak dituztenak ere kontuan hartzen ditugu. Hauentzat menu bereziak eta pertsonalizatuagoak sukalsatzen ditugu. Egia da, besteak baino pixka bat garestiagoak direla, izan ere, hauek sukaldatzeko beharrezkoak diren produktuak garestiagoak dira. Hala eta guztiz ere, prezio hauek ordaintzeko ahalmena edonork izango du, merkeak baitira.

### • Zein dira bezero horien ezaugarriak?

Gure bezero fijoak **ikasleak** dira eta hauen ezaugarriak oso argi ikusten ditugu. Hasteko, denbora oso justua izaten dute, unibertsitatearengatik edota lanarengatik, eta ez dute nahi izaten denbora gehiago pasa sukaldatzen eta askotan “janari-azkarra” eskaintzen duten jatetxeetara jotzen dute. Horretaz gain, ikaslearen portzentai altu batek ez du lanik egiten eta gurasoen menpe bizi dira. Beraz, duten dirua ere ez da oso handia izaten. Horregatik, gure Ti-Ta jatetxean eskaintzen ditugun menuak prezio-kalitate onekoak dira, beti ere hauetan pentsatuz. Menu hau 7€tan saltzen dugu.

**Helduagoak diren langileen** artean ere badaude sukaldatzeko denbora asko izaten ez dutenak, eta ikasleen antzera osasuntsu ez jatea jotzen dute. Hauek prezioari erreparatu ordez kalitateari garrantzi handiagoa ematen dietela ohartu gara. Horregatik, beraientzat espezifikoki zuzendutako menu bat eskaintzen dugu 12€tan.

Azkenik **alergikoak, intoleranteak eta begetarianoentzat**, behar espezifikoak dituztenez, beste menu bat eskaintzen dugu 13€tan ere. Koinziente gara eskaintzen ditugun 3 menuen artean prezio altuena duela, baina egia da hauentzako produktuak besteenak baino altuagoak direla eta hori aldatzea ez dago gure eskuetan. Horretaz gain, hauen kasuan desberdintasun bat dute beste bezeroengandik; gure menua erosteko ideia badute, egunean bertan dei bat egin beharko dute menuaren bila joango direla abisatzeko, izan ere, menu hauek ez dira besteak bezain kantitate handian saltzen, beraz eskatutako kantitatearen arabera sukaldatzen ditugu janaria ez xahutzeko.