

PROPOSICIÓN DE VALOR

La empresa The Seasons ha creado un bar/restaurante que cambia de **temática** según la estación del año pero lo hace siguiendo las estaciones contrarias. La necesidad que **resuelve** la empresa es que en verano la gente tenga un lugar fresco donde poder pasar un rato y escapar del calor y lo mismo con el resto de las estaciones. Al ser un bar/restaurante, toda la comida que se ofrezca será local, es decir KMO, e irá acorde con los **alimentos en temporada**.

Lo que destaca es que ofrece un producto **novedoso** al estar en constante cambio a lo largo del año. Al no haber llegado este tipo de bares/restaurantes al País Vasco, es un **valor añadido** que obtiene y por lo que llama la atención para que la gente lo visite y consuma en él. Ofrece una experiencia **diferente** ya que dependiendo de la época en la que se visite la ambientación habrá cambiado por lo que se obtiene una experiencia más completa.



Se **personalizan** los mensajes y las ofertas en función de los clientes para **aumentar** la compra ofreciendo, en el primer mes de lanzamiento, promociones derivadas de las consumiciones dentro del bar.

El valor **cualitativo** que se ofrece es brindar el mejor servicio posible a los clientes para que queden satisfechos y con esto se consigue el valor **cuantitativo**. Se contrata a jóvenes para que adquieran experiencia en

el sector de hostelería y/o en el mundo laboral, **facilitando** futuros trabajos.

Lo que **diferencia** a la empresa es que aparte de la segmentación de los diferentes tipos de menú es que debajo de cada plato se pondrán imágenes para que se puedan identificar los ingredientes en caso de que una persona con alguna alergia pueda consumir los platos.

Se adaptan tanto la vestimenta como la decoración del bar usando **materiales no inflamables**. La estación que **más destaca** es la de invierno ya que se inspira en los bares de hielo finlandeses que todavía no han llegado al País Vasco. **La climatización del bar** de las diferentes estaciones irá acorde con cada una de ellas para dar una sensación real de las mismas. Algunos de los materiales utilizados se adaptarán de acuerdo a la estación para **no generar un alto gasto**.

La **disponibilidad** del bar/restaurante es amplia ya que ofrece desayunos de 8:00 a 12:00, comidas de 12:00 a 16:00, meriendas de 16:00 a 20:00 y cenas de 20:00 a 23:00.

La empresa cuenta con buena **accesibilidad** para facilitar el acceso a las personas con movilidad reducida, silla de ruedas, muletas o todo lo que engloba a las personas con discapacidad motriz. **Se cumplirán algunas condiciones** como que el piso del bar/restaurante estará al mismo nivel **sin cambios de altura** y no contará con escalones, el piso será tanto antideslizante así como compacto y fijo, **las puertas de entrada** serán amplias con aproximadamente **90 centímetros** de anchura para permitir el acceso de una silla de ruedas promedio. El bar/restaurante incluso contará con rampas.

Todos los cambios que se deben realizar en cuanto a vestimenta, decoración y cristalería se llevarán a cabo los últimos días de cada estación.