

“EL CUCHAREO”



LAURA HIERRO SÁNCHEZ
LIBIA KAHHORI GARCIA JARAMILLO
PATRICIA GUTIÉRREZ HERRERA
ALBA GARRIDO VELASCO

ÍNDICE

- INTRODUCCIÓN	3
1. PROPOSICIÓN DE VALOR.....	4-5
2. SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.....	6-7
3. SOCIEDADES CLAVE.....	8-9
4. FUENTES DE INGRESO.....	10
5. CANALES.....	11-12
6. RELACIONES CON LOS CLIENTES	13-14
7. RECURSOS CLAVE	15
8. ACTIVIDADES CLAVE	16-17
9. ESTRUCTURA DE COSTES	18-19-20-21
- CONCLUSIÓN	22



INTRODUCCIÓN

El gran auge del sector de la hostelería en España en los últimos años se debe al gran turismo y este proyecto es la creación de un negocio de restaurante, que ofrece comida tradicional pero con la innovación de la comida moderna.

Nuestra idea de proyecto empresarial es un buffet libre de comida española. La idea fundamental parte de los numerosos buffets libres de comida que hay en la actualidad en nuestro país, pero diferenciándolos con comida típica nacional

La idea se nos ocurrió al ser grandes consumidores de este tipo de restaurantes, y no encontrar una oferta gastronómica que tuviera que ver con nuestras costumbres, y es que en este mercado está explotada la comida

china, japonesa e incluso la italiana, con grandes marcas conocidas, pero no la española.

De esta manera y aunque parezca que a priori no pudiera tener éxito al ser un país donde hay muchísima restauración.

Pensamos que un buffet de estas características tendría bastante éxito.

Por ejemplo, cuando nos vamos de vacaciones hay numerosos hoteles que cuentan con buffets de

todo tipo de comida entre sus servicios, ¿no podríamos de alguna manera asociarlo a “vacaciones” y querer no sólo disfrutarlo en momentos tan puntuales si no poder disfrutar de ellos cuando nos plazca?

Pues partiendo de esta idea nace nuestro local “EL CUCHAREO”, donde podrás disfrutar de la oferta gastronómica de nuestro país disfrutando de diferentes platos y nuestras bebidas típicas a un precio cerrado.



PROPOSICIÓN DE VALOR

La gastronomía de nuestro país es muy variada pero hemos detectado que en esta localidad todos los negocios comparten la misma línea.

Los restaurantes tipo buffet están enfocados en comida asiática y los demás negocios de restauración ofrecen poca variedad además de que sus precios son elevados.

Esta provincia, a pesar de su pequeña extensión, en ella conviven ciudadanos de toda España ya que se encuentra aquí situado el aeródromo del Ejército del Aire y del Espacio. Aeródromo que abarca diferentes unidades, entre ellas la más característica, la Academia Básica del Aire donde ingresan cientos de alumnos de todas partes del país cada año. León es conocida también como una de las ciudades universitarias más destacables en este país por lo que la hace aún más metropolitana.

Con este proyecto hemos querido aportar una alternativa, con más variedad de productos y un precio más económico manteniendo la calidad de la gastronomía de nuestro país.

La particularidad que ofrece este negocio es que a pesar de ser un restaurante, algo que puede parecer a priori algo poco novedoso, nos ofrece un servicio totalmente nuevo en esta ciudad. Un lugar donde poder comer sin límites por un precio fijo, pero lo más destacable es que la gastronomía que ofrecemos es la típica española.

Otro de nuestro objetivo es recuperar la elaboración casera, y basada en una alimentación más sana, ya que hoy en día la comida rápida está invadiendo este sector.

Como factores clave que ofrece “El Cuchareo” entre ellos destacan los siguientes:

El precio: el precio que ofrecemos está enfocado para todo tipo de clientes. En esta localidad hay muchos estudiantes y gente joven en general que aún no tiene





ingresos fijos. También para familias numerosas que les supone un gran gasto económico salir a comer fuera y aquí podrán encontrar un precio asequible.

Calidad-cantidad: otro de los factores claves es este. En la mayoría de negocios tipo buffet, la calidad de los productos disminuye notablemente por lo que uno de nuestros objetivos es ofrecer productos de primera calidad.

Esto se consigue mediante la incorporación de platos de temporada en el menú ya que al cocinar con productos de temporada, se logra un aumento de sabores más intensos elevando la calidad de la experiencia gastronómica.

Tipo de comida: El hecho de que sea comida típica española aporta al negocio el factor de innovación y originalidad.

