



ACTIVIDADES CLAVE

En Cooker-Market nos dedicamos a la elaboración de platos a través de la venta de alimentos de nuestra pequeña tienda que forma parte del propio restaurante. Cada mes ofrecemos un estilo de comida diferente, es decir, un mes ofertar platos basados en pasta y al mes siguiente platos cuya materia prima por excelencia sea la carne. Esto nos permite ajustarnos a un tipo de comida y mejorar nuestra gestión tanto de gastos como de servicios al cliente. A continuación, se desarrollan los procesos clave de nuestro negocio.

Se oferta a los clientes un tipo de comida, de carácter mensual y que cambiará mes tras mes.

Los clientes disponen de toda la información e ingredientes con los que se elabora cada plato, así como las cantidades correctas para cada comensal o grupo de comensales.

Disponen de una pequeña tienda dentro del propio restaurante para la compra de cada ingrediente una vez han decidido el plato que desean.

Uno de nuestros empleados se encarga de aconsejar y guiar a los clientes por la tienda.

Los ingredientes (ya sea por porciones, peso etc.) tienen un precio con un IVA un % mayor al IVA impuesto, ya que, en Cooker-Market se paga por los alimentos, no por la elaboración de los platos.

La mayor ventaja es que los propios clientes pueden ver los alimentos y elegirlos antes de su elaboración y posterior consumición lo que conlleva seguridad a la hora de conocer la calidad y estado de los mismos.

En Cooker-Market puedes disfrutar de la comida o elegirla para llevártela a casa. Eso sí, la elección de los ingredientes debe ser siempre presencial. Si ofrecemos este servicio es porque nos gusta que nuestros clientes puedan estar seguros de que lo que van a consumir es lo que han visto y elegido previamente.





FACTORES CLAVE

El precio: A pesar de que los alimentos tienen un % de IVA mayor que el impuesto, es un % que nos permite obtener unos beneficios humildes en comparación a otros restaurantes o cadenas de restauración. Según el estudio de mercado previo en Cooker-Market ofrecemos platos entre un 10 y un 15% más económicos que en la gran mayoría de los restaurantes de la competencia.

La calidad: Nuestros productos proceden siempre que es posible y viable de empresas y suministradores nacionales. Como ofertamos mensualmente un tipo de comida, esto conlleva que podemos centrarnos en una cantidad acotada de alimentos para poder ofrecer la máxima calidad, y de ese modo, controlar también los gastos.

La profesionalidad y el trato al cliente: Desde que los clientes entran en Cooker-Market nos gusta que se sientan como en casa, con un trato cercano y que se les resuelvan todas las dudas que puedan surgirles. Por este motivo contamos con una persona que se dedica exclusivamente a acompañarlos a través de la tienda aconsejándoles los mejores productos y los platos más exitosos que pueden elaborarse con ellos.

