

SOCIOS CLAVE



Al igual que Cucking, todos los negocios tienen que tener socios claves. Y los nuestros son:

- **Carrefour.** Nos proporciona todos los ingredientes para realizar las comidas diarias, que sean frescas y de calidad.
- **Influencers:** Como, por ejemplo, Jorge Ángel. Un tiktoker español que es tiktoker como pasatiempo y enfermero de profesión, nos promociona las recetas que servimos. Escogimos a ese influencer porque cada vez más está cogiendo más fama en TikTok y al ser enfermero sabe más que cualquier otra persona sobre temas como salud y bienestar, por lo que genera más seguridad que si escogiéramos a un influencer como LolaLolita.

Nosotras, por otro lado, a nuestros socios les aportamos:

- **Carrefour.** Darles a conocer aún más (patrocinarlos), les ayudamos a realizar más ventas, generando un alto margen de beneficio.
- **Jorge Ángel.** Comida gratis casera (a cambio de patrocinarnos por sus redes sociales). Y darle más a conocer.

En nuestro negocio nos asociaremos con hospitales y residencias de tercera edad donde ofreceremos la comida, y dependiendo del trato que tengamos, será de manera temporal o definitiva.

No crearemos una alianza con ningún catering o empresas similares porque no nos favorecerá en nuestra idea de negocio y pensamos que no nos aportarán beneficios.

Tampoco vemos la posibilidad de aliarnos con competidores.

Aquí a continuación, podéis ver una tabla que hemos realizado en Hojas de cálculo con el fin de calcular cuánto costaría realizar unas recetas.

Productos	Proveedores	Precio de compra por kilo	Cantidad que hay que pedir	Precio x Cantidad mensual	Importe Anual	Tiempos de entrega
<i>Alimentos:</i>						
Pollos	Carrefour	7,98 €	35	279,30 €	3.351,60 €	1-3 días
Limonos	Carrefour	1,69 €	35	59,15 €	709,80 €	1-3 días
Queso ricota	Carrefour	2,35 €	25	58,75 €	705,00 €	1-3 días
Brócoli	Carrefour	2,39 €	20	47,80 €	573,60 €	1-3 días
Sal	Carrefour	0,35 €	20	7,00 €	84,00 €	1-3 días
Huevos	Carrefour	3,89 €	56	217,84 €	2.614,08 €	1-3 días
Harina de avena	Carrefour	13,49 €	10	134,90 €	1.618,80 €	1-3 días
Pan rayado	Carrefour	0,99 €	20	19,80 €	237,60 €	1-3 días
Boniatos	Carrefour	2,09 €	35	73,15 €	877,80 €	1-3 días
Setas	Carrefour	4,49 €	20	89,80 €	1.077,60 €	1-3 días
Cebolla	Carrefour	2,89 €	5	14,45 €	173,40 €	1-3 días
Lechuga	Carrefour	1,15 €	40	46,00 €	552,00 €	1-3 días
Tomate	Carrefour	1,99 €	30	59,70 €	716,40 €	1-3 días
Naranja	Carrefour	1,59 €	50	79,50 €	954,00 €	1-3 días
Zanahoria	Carrefour	1,49 €	45	67,05 €	804,60 €	1-3 días
Manzana	Carrefour	1,95 €	45	87,75 €	1.053,00 €	1-3 días

Tenemos siete columnas en las que podréis observar los ingredientes que emplearemos, la cantidad que utilizaremos en la receta en gramos, la cantidad que compramos a la semana en kilogramos, el precio por unidad de un solo producto que compramos a nuestros proveedores y el coste que nos supondrá cada cantidad de ingrediente que usamos en la receta. El coste lo calculamos haciendo una regla de tres entre el precio por unidad, la cantidad de un paquete del producto que compramos y la cantidad que emplearemos en la receta, y si alguna cantidad no está en la misma medida, pasamos a gramos.

Después de saber el coste, sumamos y sabremos qué costará realizar la receta y el precio unitario, por ejemplo, de una croqueta que, como son seis, el precio de la receta se dividirá al precio total para saber el precio por ración. También añadiremos el IVA que es un 10% en este caso porque se trata de un producto de necesidad básica y un 60%. Con esos porcentajes se multiplica cada uno por el precio por ración para luego sumarlo con este y sacar el total de una unidad de una croqueta.