

Propuesta de valor

Elementos Clave de la Propuesta de Valor:

-Autenticidad Vegana: Todos nuestros productos son 100% veganos, libres de cualquier ingrediente de origen animal.

-Innovación Gastronómica: Nos esforzamos por ofrecer una amplia variedad de platos creativos que desafían los estereotipos sobre la comida vegana.

-Sostenibilidad y Compromiso Ambiental: Nos comprometemos a reducir nuestro impacto en el medio ambiente a través de prácticas sostenibles en toda nuestra cadena de suministro, desde la producción hasta el envasado y la distribución.

-Salud y Bienestar: Promovemos un estilo de vida saludable y equilibrado al ofrecer opciones de alimentos veganos que son nutritivas, sabrosas y beneficiosas para la salud de nuestros clientes.

Beneficios para el Cliente:

-Variedad y Versatilidad: Ofrecemos una amplia gama de opciones veganas, desde platos preparados hasta ingredientes frescos, para satisfacer las necesidades y preferencias de todos nuestros clientes.

-Apoyo a la Comunidad Vegana: Fomentamos un sentido de comunidad y pertenencia entre nuestros clientes veganos al proporcionar un espacio donde puedan compartir sus experiencias y descubrir nuevas y emocionantes opciones veganas.

-Compromiso con la Excelencia: Nos esforzamos por superar las expectativas de nuestros clientes en términos de calidad, sabor y servicio al cliente, brindando una experiencia excepcional en cada interacción.

Segmento de consumidores

- Vamos a cubrir una necesidad que está en auge como lo es el vaginismo con restaurantes y plantaciones que están enfocadas a este sector de la población que cada día crece más.
 - Ofrecemos todo tipo de plantas/especies mientras que también ofrecemos otros productos ya elaborados con ellas en el local
 - No hay mucha competencia ya que el mercado del vaginismo no ha sido demasiado explotado todavía, debido a que se ha vuelto de moda recientemente
 - Consolidar los cultivos y realizar diversos trabajos de organización en el local a la vez que localizar y contratar los puestos de empleo necesarios
- tratando de realizar contratos fijos en caso de que sea conveniente



Asociaciones clave

Debemos de contratar a de camareros para la sección de bar



Llamaremos también a unos jardineros para cultivar/plantar/cuidar nuestro jardín botánico.



Contactaremos con un equipo de limpieza



Un dependiente para que ordene las estanterías y estar en caja para cobrar nuestros productos



Unos cocineros para cocinar en el restaurante



Fuentes de ingreso

Entre todos los socios reuniremos 20000 euros y pediremos un préstamo de 90000. Con las ventas que vamos a realizar ganaremos un total de 456500 y vamos a pedir subvenciones de 3000 euros al ader.

El precio por hectárea de suelo y terreno rústico en Cantabria es de 13.312 euros/ha, lo que equivale en nuestro caso a 66.560 euros en terreno dedicado exclusivamente a la agricultura.



Alquiler de un local de 110m² por 1000 euros mensuales



Alquiler de tractores 1000€ al mes, en nuestro caso serían 3000€



Sueldo de los trabajadores

Camareros, Cocineros: 1400€ al mes (40h semanales) Cajeros:
1200€ al mes (40h semanales)

Agricultores: 1000€ al mes (40h semanales)

Pediremos financiación a los bancos y pondremos 15000€ por
socio

La suma asciende a 145000€

- Primer año: 80 % de la cuota, pago de unos 60 euros.



Canales

Tendremos diferentes tipos de canales como:

- Plantación y venta de productos al público para la alimentación enfocada al veganismo.
- Esos productos los venderemos por tienda física que va a estar en conjunto con el restaurante, junto con tiendas en diferentes ciudades.
- Dispondremos de patrocinadores de otros restaurantes y lugares de la naturaleza y con los ecologistas y respetar el medio natural.
- Dispondremos de páginas online como (internet, Instagram, Facebook, twitter).
- Vamos a vender al por mayor a los restaurantes.
- También iremos a mercados de los pueblos y ciudad a vender nuestros productos.
- Colaboraremos con comedores sociales.





Relaciones con los clientes

Asesoramiento a los clientes: Ofreceremos asesoramiento a los clientes que comiencen en el veganismo, proporcionando ayuda para confeccionar sus dietas, recetas...

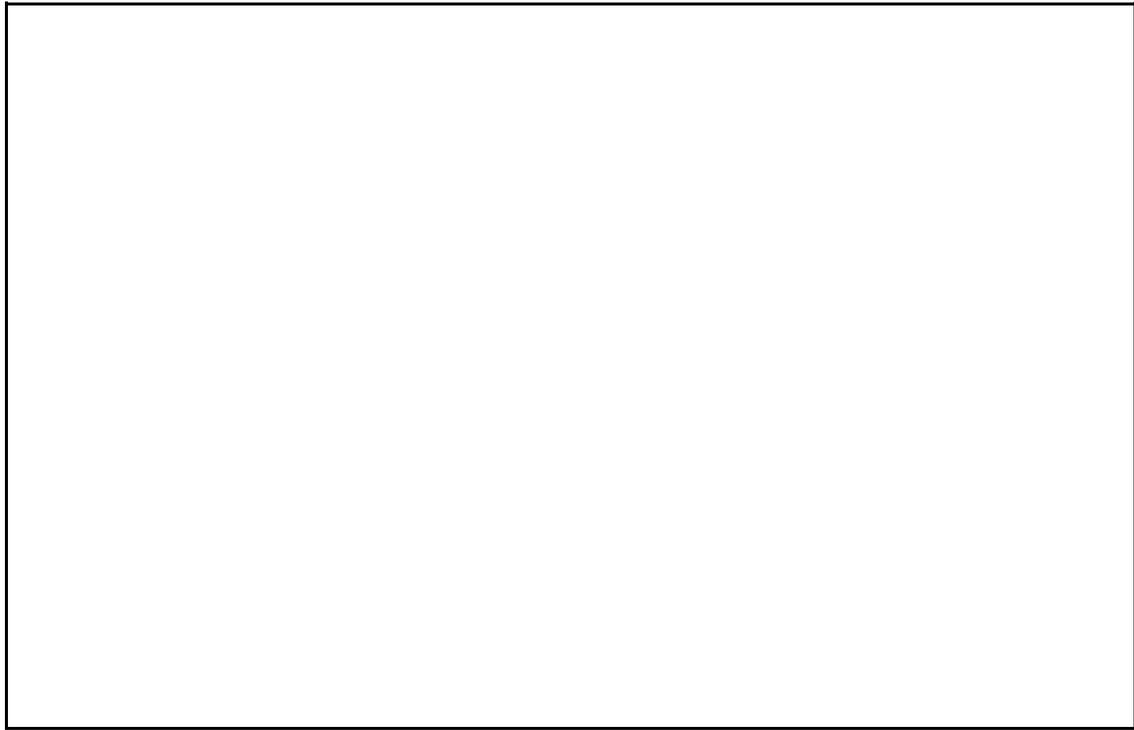
Eventos: Realizaremos eventos con los clientes que aborden temas relacionados con el veganismo, la nutrición y la cocina saludable, brindando a nuestros clientes la oportunidad de aprender y compartir experiencias.

Ofertas de fidelización: Ofreceremos descuentos y promociones para agradecer la confianza de los clientes más fieles.

Comunicación: Mantendremos comunicación con nuestros clientes a través de las redes sociales y correo electrónico y valoraremos sus opiniones y propuestas para mejorar nuestros productos y servicios.

Transparencia: Mostraremos a nuestros clientes el proceso de producción de nuestros productos.







RECURSOS CLAVE

➤ Nuestras instalaciones son:

- Un local en Torrelavega (Cantabria) que dispone de un restaurante cafetería en el cual se encuentra nuestra terraza botánica con vistas al mar donde probar los productos que posteriormente vendemos al público.



- 5 hectáreas de campo para nuestras plantaciones. A las afueras de la ciudad.



- Un local en Arnedo en el que venderemos nuestros productos veganos.



- También puedes encontrarnos en nuestra página web o redes sociales
 - - [@sylvatica-twitter.com](https://twitter.com/sylvatica-twitter.com)
 - - [@sylvatica-instagram](https://www.instagram.com/sylvatica-instagram)
 - - [@sylvatica- google.com](https://www.google.com/sylvatica-google.com)



Actividades claves

- En nuestra empresa (Sylvática), a lo que nos dedicamos es a producción y venta de productos hacia el público enfocados en el veganismo (Donald Watson, 1944),
 - Esta idea del veganismo consiste en una conducta que rechaza el consumo de alimentos de origen animal (vegetales, hortalizas, frutos...)
 - **Veganismo dietico:** perseveración de la salud
 - **Veganismo ético:** abandonando el consumo de cualquier producto vinculado con dichas industrias: las carnes blancas y rojas, los productos lácteos
 - **Veganismo ambientalista:** ecologismo y la preservación de la biodiversidad del planeta

También ofrecemos el servicio de restauración y cafetería con nuestros productos para que nuestros clientes puedan degustar nuestros productos en nuestra cómoda terraza botánica.

Nuestra forma jurídica es La gestión y gobierno de la empresa corresponde únicamente a la empresa y a los socios

- Para publicar los productos de ventas de la empresa los vamos a realizar mediante páginas webs, como pueden ser;
 - @sylvatica-twitter.com
 - @sylvatica-instagram
 - @sylvatica- google.com
 - Gracias a esto favorecemos la comunicación con los clientes y el feedback con los usuarios

ENTRADAS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
Capital	30.000												30.000
Préstamo	20.000												20.000
Ventas	2.360	8.040	10.000	10.000	10.000	10.100	11.000	11.700	12.100	11.000	9.100	8.870	114.270
Subvenciones (ADER)													0
Intereses de la cuenta corriente													0
TOTAL ENTRADAS	52.360	8.040	10.000	10.000	10.000	10.100	11.000	11.700	12.100	11.000	9.100	8.870	164.270
													0
SALIDAS													0
Devolucion del prestamo e intereses		150	150	150	150	5.150	150	150	150	150	150	150	6.650
Alquiler													0
Subcontratas (transporte, limpieza)													0
Compra de maquinaria												2000	2.000
Compra de mobiliaria furgoneta y toro mecanico													0
alquiler equipos informáticos		60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	660
reformas	3.500												3.500
Gastos de creación de la empresa													0
Asesor													0
Seguros													0
Compra de materias primas	4.340	4.410	5.090	5.250	5.750	5.770	5.420	5.420	5.770	5.750	5.770	5.960	64.700
Salario													0
Seguridad Social	1.935,00	1.935,00	1.935,00	1.935,00	1.935,00	1.935,00	3.870,00	1.935,00	1.935,00	1.935,00	1.935,00	3.870,00	27.090
Impuestos													0
Suministros	1.200	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	4.720
TOTAL SALIDAS	10.975	6.875	7.555	7.715	8.215	13.235	9.820	7.885	8.235	8.215	8.235	12.360	109.320
ENTRADAS MENOS SALIDAS	41.385	1.165	2.445	2.285	1.785	-3.135	1.180	3.815	3.865	2.785	865	-3.490	54.950
SALDO EN EL BANCO C/C	41.385	42.550	44.995	47.280	49.065	45.930	47.110	50.925	54.790	57.575	58.440	54.950	

RESULTADO DE LA CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

INGRESOS DE EXPLOTACIÓN		GASTOS DE EXPLOTACIÓN	
VENTAS	114.270	SALARIOS	- €
		S.S.	27.090,00 €
		SUMINISTROS	4.720,00 €
		MATERIAS PRIMAS	64.700,00 €
		seguros	- €
		AMORTIZACIÓN maquinaria	600,00 €
		reformas	7.000,00 €
		ALQUILER informatico	660,00 €
TOTAL INGRESOS EXPLOTACION	114.270	TOTAL GASTOS EXPLOTACIÓN	104.770,00 €
INGRESOS FINANCIEROS		0 INTERESES DE PRÉSTAMO	1.650,00 €
TOTAL INGRESOS FINANCIEROS	- €	TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.650,00 €
RESULTADOS DE LA EXPLOTACIÓN	9.500,00 €		
RESULTADOS FINANCIEROS	- 1.650,00 €		
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	7.850,00 €		