

VALUE PROPOSITION edo BALOREZKO PROPOSAMENA

Guk eskainiko dugun zerbitzuan sukaldatzeko klase alternatiboak emango dira, produktu ekologiko, km0 eta plater osasuntsu eta orekatuekin. Gure negozioa etortzen denak prestatutako platerak etxera emateko aukera izango du, eta prestatutakoa dena egunerokoan ohikoa izango den janaria izango da eta astean zehar jateko aukera izango du, praktikotasunean ere eraginaz. Gure helburua irakasteaz gain, bezeroak etxean osasuntsuak diren platerak eginak izatea da.

Guk eskaintzen dugun zerbitzuan "Value Proposition" definitu beharko bagenu, beste zerbitzu eta ondasunetatik bereizten gaituena prestazioa hobetzea eta erabilerraztasuna da. Bereizgarri zaizkigun ezaugarri hauek izango dira gure bezeroak erakarriko dituzten aspektuak eta horrela lortuko dugu gure enpresa eta proiektua aurrera eramatea.

Alde batetik, prestazioak hobetuko ditugula diogunean, esan nahi dugu inbentatuta edo sortua dagoen zerbitzu bat hobetu nahi dugula, jendearen beharrak hobeago erantzun ahal izateko. Dagoeneko, sukaldaritza klaseak sortuak daude eta ez dira ezer berria, baina guk eskaintzen dugun zerbitzuan bestelako eskaintza egingo dugu, hots, gaur egungo sukaldaritza saioetan ez-ohiko platerak prestatzen dira, bereziak, eta guk jendearentzat beharrezkoak direnak egiten irakatsiko dugu (lentejak, babarrunak...), eta ondoren platerak etxera eramateko aukera izango dute, asteko otorduak prestatzeko aukera eskuratuaz. Beste hitz batzuetan praktikotasuna bilatzen dugu eta benetan erabilgarria egingo zaion zerbitzua eskaintzea. Horrez gain, dietista talde baten laguntzarekin otordu antolaketak egitea lortuko dute, bizitza osasuntsuagoa lortu dezaten. Hots, guk sukaldaritza klaseei ikuspegi erabilgarri, osasuntsu eta praktikoa eman nahi diegu.

Beste aldetik, etxean, inolako laguntzarik eta ezagutzarik gabe sukaldatu beharrean, gure zerbitzuak profesionalen bitartez eskainiko dira, hortaz, bezero edo bazkideek laguntza jasoko dute behar duten guztietan. Hala ere, aipatu beharra dago guztia ondo azalduta ageriko dela web plataforman.

Esan bezala, gure klase zein zerbitzuetan lanean arituko diren sukaldari eta bestelako langileek arretaz zerbitzua eskainiko diete behar duten guztioi, bai fisikoki bai dei bidez, bai webguneen bidez. Gainera, kontuan hartzen dugu, gure bezeroen sukaldaritza maila askotarikoa izan daitekeela. Horregatik, gure klaseak egokituta egongo dira maila guztietara, denon artean lagunduz, ikasteko eta guztion lana errazteko. Honek aukera emango die etxean sukaldatu beharrean bertan egiteko, baliabide eta instalakuntza aproposkin.

Laburbilduz, gure bezeroaren ikasketa prozesua ondorengo urteetarako praktikoa izatea da, erabilgarria, orokorrean beste sukaldaritza klaseetan plater arraroak egiten direlako, eta horrek etorkizunerako egun arrunt batean ez duelako laguntzen, gure zerbitzuak, ordea bai. Horrez gain, ikasketa mailakatuak erraztasuna eskaintzen dio bezeroari, ikasteko eta laguntza pertsonalizatua eskatzeko orduan.

Bestalde, kokalekuak ere paper garrantzitsu bat du gure zerbitzua arrakastatsua izan dadin, eta gure irizpideak kontuan hartuta Donostialdea guretzat aproposena iruditzen zaigu. Alde batetik, ikasleria portzentajea handi bat biltzen den hiri bat behar dugu, gure bezero

segmentua betetzen duen jende gehiago horrelako lekuetan dagoelako. Horregatik, Euskal hiriburuen artean, Gasteiz kanpo uztea beharrezkoa dela uste dugu, bezero gutxien egongo den lekua delako, eta itsasoko produktuak eskuratzeko zailtasuna izango dugulako. Horrela, Bilbo eta Donostiaren artean, Gipuzkoako hiriburua hautatu dugu, gure aliantza nagusiak bertan daudelako, eta beraien baloreekin guztiz bat egiten dugunez, harremana beraiekin mantentzea ezinbestekoa zaigulako, ondoren guk balore osasungarri eta bertakoak gure bezeroei transmititzeko.