

Proposición de valor

"Revolucionamos el acceso al sushi, ofreciendo una experiencia asequible, integral, personalizada y sostenible que combina conveniencia, aprendizaje y exclusividad."

Variedad de productos y servicios relacionados con el sushi:

Pedidos a domicilio: Acceso fácil y rápido a sushi de alta calidad, preparado por chefs expertos.

Clases de sushi: Formación presencial y online para aprender a preparar sushi desde cero.

Kits de sushi: Productos completos que incluyen ingredientes y herramientas esenciales para hacer sushi en casa.

Chefs a domicilio: Experiencias premium para eventos privados con preparación personalizada en el hogar del cliente.

Acceso fácil y adaptado a diferentes perfiles:

Plataforma digital intuitiva que organiza los servicios en categorías claras.

Múltiples métodos de pago (Bizum, PayPal, tarjetas, etc.) que garantizan comodidad y flexibilidad.

Varias categorías de precios y sushi; múltiples niveles de cursos.

Experiencia diferenciada:

Diseño de interfaz amigable y atractiva para una experiencia de usuario fluida.

Sistema de reseñas y valoraciones para construir confianza y garantizar la calidad del servicio.

Sostenibilidad y responsabilidad social:

Uso de ingredientes sostenibles (pescado de fuentes certificadas, opciones veganas...).

Envases biodegradables y programas de reciclaje para reducir el impacto ambiental.

Colaboración con proveedores locales (kilómetro cero) para apoyar la economía local.

Educación sobre cocina sostenible y consumo responsable.

Personalización y exclusividad:

Sushi temático o estacional adaptado a festividades o tendencias gastronómicas.

Flexibilidad para elegir chefs según preferencias personales.

Promociones y recompensas:

Ofertas de bienvenida (descuento en el primer pedido, degustaciones gratuitas en la inauguración).

Día de precios reducidos o promociones semanales para fidelizar clientes.

Apoyo al cliente:

Atención al cliente activa y disponible para resolver dudas y problemas rápidamente.

Conexión con la comunidad y tendencias:

Colaboraciones con influencers y marcas alineadas con los valores del proyecto.

Promoción de experiencias únicas que van más allá de la comida, como eventos y talleres exclusivos.



Problema

El proyecto resuelve varios problemas que actualmente enfrentan los consumidores en el mercado de sushi y experiencias gastronómicas personalizadas. Estos problemas incluyen:

Falta de accesibilidad y conveniencia: Aunque el sushi es una opción popular de comida, muchas personas no tienen acceso fácil o conveniente para disfrutar de un sushi de calidad, ya sea por la falta de restaurantes especializados en su área o por la dificultad de pedir comida de buena calidad que llegue en perfectas condiciones.

Escasez de opciones para aprender a hacer sushi: Muchas personas están interesadas en aprender a preparar sushi en casa, pero no tienen acceso a recursos confiables, clases en vivo o kits completos que les faciliten el proceso. Los cursos o tutoriales disponibles a menudo no son lo suficientemente completos o accesibles.

Necesidad de experiencias gastronómicas únicas y personalizadas: Las personas están buscando experiencias más allá de lo convencional, como tener chefs profesionales en sus hogares, pero este servicio a menudo es costoso, inaccesible o difícil de encontrar.

Preocupaciones por la sostenibilidad y el desperdicio de alimentos: Los consumidores están cada vez más interesados en hacer elecciones responsables, pero muchos servicios de comida no ofrecen opciones sostenibles, como ingredientes de pesca responsable o envases ecológicos, ni educan a los consumidores sobre el impacto ambiental de sus decisiones alimentarias.

Solución: La plataforma resuelve estos problemas ofreciendo una experiencia completa relacionada con el sushi, que abarca pedidos a domicilio de sushi fresco y de calidad, clases

de sushi (presenciales y en línea), kits para hacer sushi en casa, y servicios premium de chefs a domicilio. Además, todo esto se ofrece bajo un enfoque de sostenibilidad, con ingredientes responsables y opciones ecológicas.



Novedad

Plataforma todo-en-uno frente a competidores tradicionales: Aunque existen aplicaciones y servicios que se centran exclusivamente en pedidos de sushi a domicilio, como **Uber Eats** o **Just Eat**, y otras que ofrecen clases de cocina o chefs a domicilio de forma independiente, no hay muchas plataformas que combinen todos estos servicios en un solo lugar. Nuestro concepto es **integral y único**, permitiendo a los usuarios hacer pedidos de sushi, reservar clases de cocina, comprar kits para preparar sushi en casa, y contratar chefs a domicilio, todo dentro de la misma plataforma. Esta combinación de servicios y la facilidad de acceso a ellos en un único espacio es un claro diferencial frente a las opciones actuales, que son más fragmentadas. La app, tendrá un concepto visual muy novedoso frente a las antiguas aplicaciones, además de un uso fácil, dispondrá de diferentes factores que ayudarán al marketing y a hacer de nuestro producto, algo más vistoso a simple vista.



Sostenibilidad como valor central: Mientras que algunos restaurantes y plataformas de entrega como **Delivery** ofrecen sushi, la mayoría no integran prácticas sostenibles en su modelo de negocio. Nosotros nos diferenciamos al centrarnos en el uso de **ingredientes certificados**, como

pescado de fuentes sostenibles, y en el uso de **envases biodegradables**. Además, el reciclaje de envases y la reducción de desperdicios son prácticas que no suelen estar presentes en el mercado, lo que nos convierte en una opción responsable y alineada con las expectativas ecológicas de los consumidores modernos. Además, ofrecemos **cursos de cocina responsable**, donde educamos a los usuarios sobre la importancia de estas prácticas en la cocina, un aspecto poco común en el mercado de sushi.



Chef a domicilio personalizado y exclusivo: Aunque algunos servicios como **Take a Chef** o **Chefs at Home** ofrecen chefs a domicilio, nuestra propuesta se destaca por la **personalización** y la **exclusividad**. En lugar de solo contratar un chef, nuestros usuarios pueden elegir chefs según sus preferencias, ya sea por estilo culinario, especialidades o tipo de evento. Esta opción transforma la experiencia gastronómica de sushi en algo más exclusivo, accesible y único, llevando la experiencia de comer sushi a un nivel premium, que pocas plataformas logran ofrecer.



Tecnología aplicada a la experiencia del usuario: Mientras que plataformas de pedidos como **Uber Eats** o **Glovo** ofrecen un proceso de compra sencillo, nuestra plataforma va más allá con una **interfaz intuitiva** que permite realizar pedidos, reservas de clases y contrataciones de chefs de manera fluida y rápida. Además, contamos con un sistema de **seguimiento de pedidos en tiempo real**, **opciones de personalización** y **varias formas de pago**, lo que no solo mejora la comodidad de los usuarios, sino que también les da el control sobre su experiencia gastronómica. Esta atención a la experiencia digital es otro diferenciador importante frente a competidores que se centran solo en la entrega de productos.

Factores Clave

Calidad de los ingredientes y productos: Los clientes valoran el sushi fresco y de alta calidad, y esto se traduce directamente en **una experiencia gastronómica superior**. El uso de pescado sostenible y productos auténticos no solo asegura que los consumidores reciban sushi fresco, sino que también **garantiza su seguridad alimentaria**, reduciendo los riesgos asociados con productos de baja calidad o mal gestionados. Este compromiso con la calidad genera una **mayor satisfacción del cliente** y fortalece la **fidelización**, ya que los consumidores sabrán que siempre recibirán lo mejor en cada pedido.



Comodidad y conveniencia: La posibilidad de pedir sushi a domicilio o tomar clases en línea desde la comodidad del hogar resuelve un **problema clave** de los clientes: la falta de tiempo o acceso a restaurantes especializados. Este factor es especialmente valioso para aquellos que no pueden desplazarse o que prefieren la **comodidad de recibir el sushi en casa**. Al ofrecer la opción de **pedidos rápidos** y **clases desde casa**, la plataforma mejora significativamente la **experiencia del usuario**, proporcionando **conveniencia** y **ahorro de tiempo**, elementos que los clientes aprecian profundamente su día a día.



Personalización de la experiencia: La posibilidad de contratar un chef a domicilio o elegir entre diferentes niveles de clases de cocina permite a los usuarios **adaptar la experiencia a sus necesidades** y habilidades personales. Cuanto más personalizado sea el servicio, mayor será la **sensación de exclusividad** y de **valor añadido** que el cliente recibe. Además, la opción de clases para **principiantes, intermedios o avanzados** amplía el **mercado potencial**, ya que atrae a una gama más amplia de clientes. Esto no solo **aumenta los ingresos** por ofrecer servicios adaptados, sino que también **mejora la lealtad del cliente**, ya que pueden acceder a contenido o servicios a medida que sus habilidades y gustos evolucionan.

Sostenibilidad: Los consumidores cada vez valoran más la **sostenibilidad** de los productos que consumen, especialmente en sectores como el gastronómico. Al ofrecer un servicio que utiliza pescado de fuentes sostenibles y envases biodegradables, estamos no solo alineándose con los **valores éticos** de nuestros clientes, sino también **generando un impacto positivo** en el medio ambiente. Este enfoque no solo atrae a un público más consciente, sino que también **fortalece la lealtad** de aquellos clientes que buscan empresas que apoyen prácticas ecológicas, lo que en última instancia puede **mejorar nuestra reputación de marca** y fomentar un **boca a boca positivo**.



Facilidad de acceso y uso de la plataforma: La facilidad con la que los clientes pueden navegar por la plataforma y realizar sus compras es fundamental. Una **interfaz intuitiva** y un sistema de **pago rápido y eficiente** garantizan que los usuarios puedan hacer pedidos o inscribirse en clases sin fricciones. Un diseño claro no solo mejora la **experiencia del cliente**, sino que también **reduce la tasa de abandono** de usuarios, ya que no se sienten frustrados por una plataforma compleja. Además, contar con un **soporte al cliente de alta calidad** garantiza que cualquier

inconveniente o duda sea resuelto rápidamente, lo que aumenta la **satisfacción general** y crea una **experiencia sin estrés** para el cliente.

Descripción del Producto o Servicio

Pedidos de Sushi a Domicilio: Una amplia variedad de sushi para elegir, hecho con ingredientes frescos y sostenibles, disponible para entrega rápida.

Clases de Sushi: Clases tanto presenciales como en línea, donde los usuarios aprenderán a hacer sushi desde cero, desde los básicos hasta técnicas avanzadas. Las clases estarán impartidas por chefs profesionales.

Kits de Sushi para Casa: Kits completos con todo lo necesario para preparar sushi en casa, incluidos ingredientes frescos, utensilios especializados y manuales paso a paso.

Chef a Domicilio: Servicio premium que permite a los clientes contratar chefs profesionales para que cocinen sushi en su hogar, adaptado a sus preferencias.

Innovación: Este servicio es una innovación incremental al integrar la oferta de productos relacionados con el sushi en una única plataforma, pero también tiene características disruptivas, como el servicio de chef a domicilio y el enfoque en la sostenibilidad.

Beneficios: Los beneficios incluyen la comodidad, la personalización, la educación gastronómica, la sostenibilidad, y la exclusividad de las experiencias premium.

Ciclo de Vida del Producto y Ventajas Competitivas

Experiencia integral: La combinación de servicios relacionados con el sushi (pedidos, clases, kits, chefs) es una ventaja frente a la competencia que solo se especializa en una de estas áreas.

Sostenibilidad: El enfoque en ingredientes responsables, envases ecológicos y educación sobre prácticas sostenibles es un fuerte diferenciador.

Tecnología avanzada: La plataforma estará diseñada para ser intuitiva y eficiente, permitiendo un acceso fácil a todos los servicios y una experiencia fluida para el usuario.

Personalización: La posibilidad de adaptar la experiencia (ya sea el sushi que se pide, las clases que se toman o el chef que se elige) ofrece un nivel de personalización poco común.

Ventajas: En comparación con los servicios existentes, este modelo tiene la capacidad de crear una comunidad alrededor de la cocina del sushi, lo que puede fortalecer la lealtad y el boca a boca positivo entre los usuarios.