



REPASTERÍA

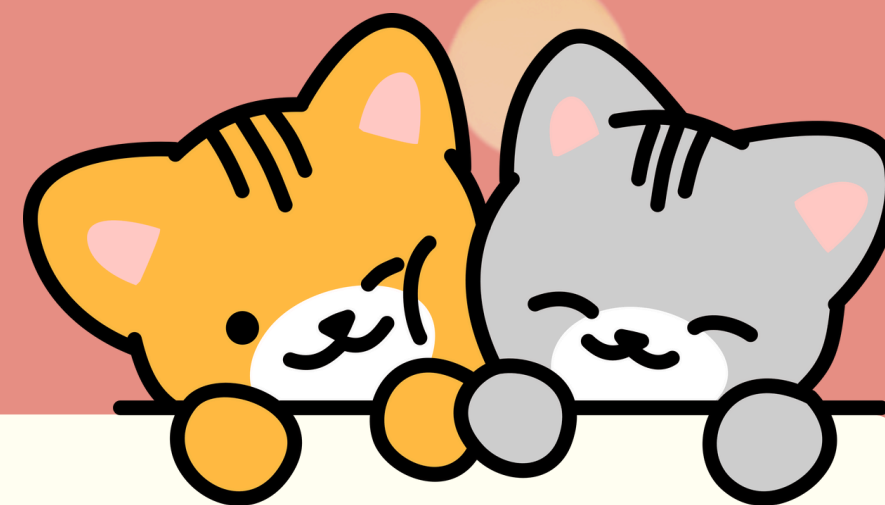
sauable

NATURALMENTE DULCE,
NATURALMENTE PET FRIENDLY

EcoGirls



UN POCO DE CONTEXTO



¿DE QUÉ VA?

Somos una repostería especializada en hacer postres saludables para la gente que busca cuidarse. Hacemos todo tipo de dulces pero en su versión saludable y también no tan saludable, ofreciendo a su vez alimentación para tus amigos peludos.



Nuestra meta: Es poder fomentar la alimentación saludable.



¿POR QUÉ UNA REPOSTERÍA SALUDABLE QUE SEA PET FRIENDLY?



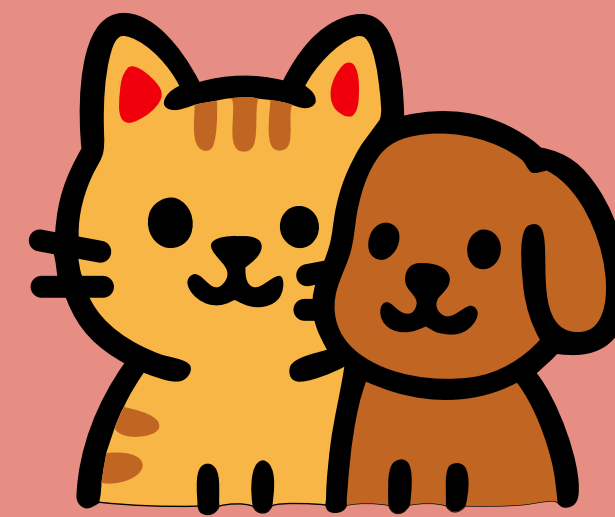
→ La gente hoy en día busca mantenerse sanos

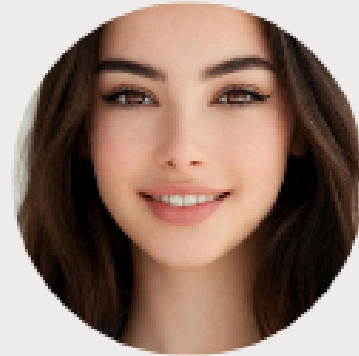
→ Ayudamos a que las personas que no pueden tomar ciertos alimentos, puedan probarlos en otra versión

→ Mucha gente después de un largo paseo necesita reponer fuerzas, al igual que sus amigos peludos.



BUYER PERSONA





SOFIA LÓPEZ

EDAD 23 años

SEXO Mujer

PAÍS España

EDUCACIÓN Universidad

OCUPACIÓN Dependienta

ESTADO CIVIL Soltera

PERSONALIDAD

Creativo Metódico



Sentimental Pensativo



extrovertido Introvertido



BIOGRAFÍA

Sofia López es una joven de 23 años que vive en Valencia centro, es estudiante de psicología en la UPV. Vive con su mascota Ginger y trabaja en las tardes como dependienta del Zara. Tiene un estilo de vida saludable, acude al gimnasio y busca opciones siempre bajas en grasas, sin gluten, sin lactosa ya que es intolerante.

MOTIVACIONES

- Busca un estilo de vida saludable.
- Conocer lugares petfriendly ya que le preocupa el bienestar de su mascota.
- Buscar productos que se adapte a su estilo de vida y a sus intolerancias.

GUSTOS Y AFICIONES

Ver películas
ir a pasear con su mascota
Viajar
Ir al gym
Los animales

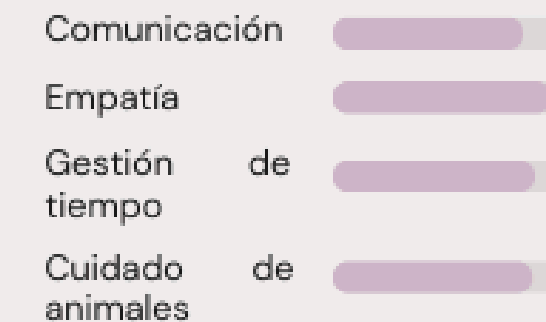
REDES SOCIALES



OBJETIVOS

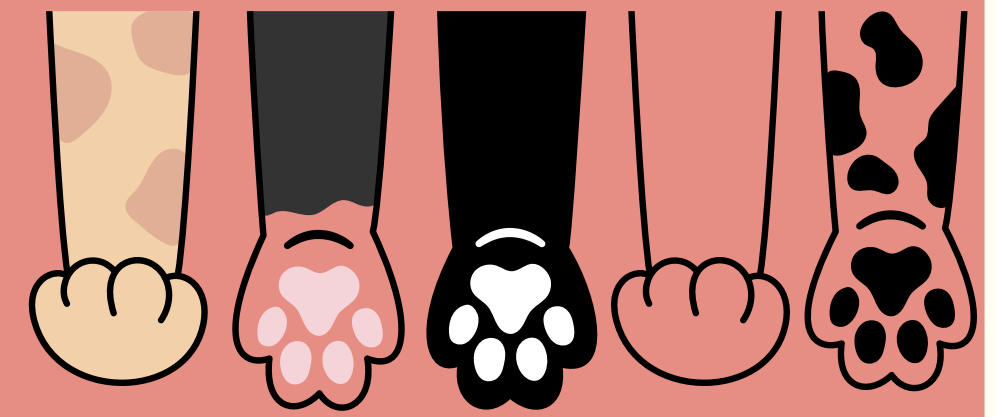
- Terminar la carrera de filosofía y especializarse en bienestar emocional.
- Encontrar productos que se adapten a sus intolerancias.
- Mantener una alimentación saludable sin evitar disfrutar de un buen alimento.

HABILIDAD



FRUSTRACIONES

- Opciones limitadas para intolerantes.
- Los productos saludables son demasiado caros.
- No muchos sitios son pet-friendly.



PROVEEDORES Y COLABORADORES



Planeación

- Planea bien tus actividades diarias
- Establece una rutina sostenible
- Aprovecha tus tiempos de la mejor manera posible

Calidad

- Usa ingredientes de la mejor calidad
- Cuida a tus clientes ofreciéndoles los mejores productos
- Tu servicio también habla de la calidad de tu negocio

Comunicación

- Entiende las necesidades de tu cliente
- Es mejor preguntar cien veces a cometer cien errores en el pedido

Preparación

- Sigue tus recetas al pie de la letra para siempre tener los mejores postres
- Continúa aprendiendo e informándote de nuevas técnicas

0

1

2

3

4

HABLEMOS DE NÚMEROS

6

5

7

8

9

¿ES RENTABLE?

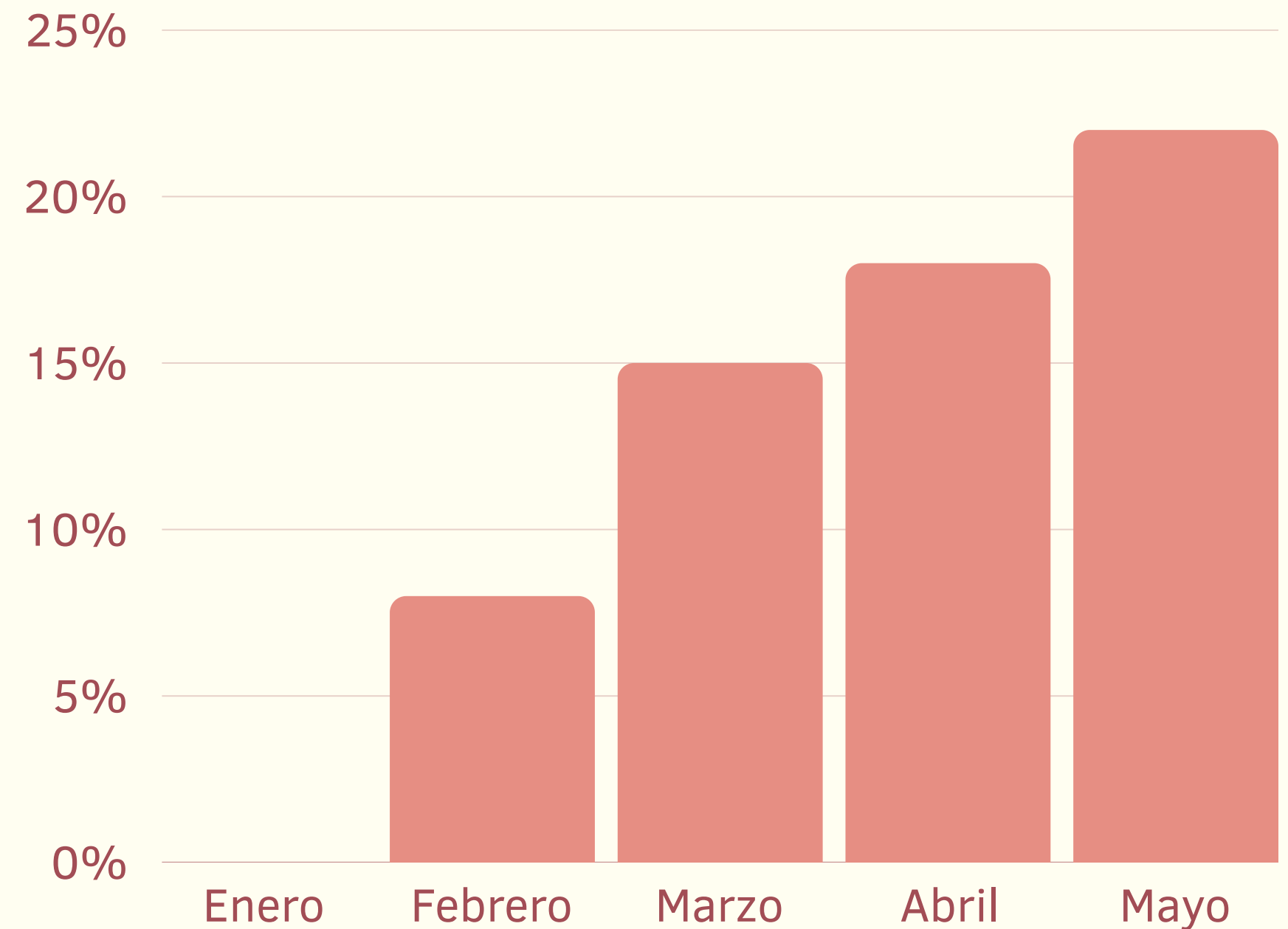
¡Por supuesto!

Además, puedes empezar en tu casa y adquirir material profesional conforme vayan creciendo tus ganancias



¡Tú decides hasta donde crecer tu negocio!

CRECIMIENTO ESPERADO



A series of dark brown footprints are scattered across the red background, starting from the bottom left and curving upwards towards the top right. Some footprints are slightly lighter, appearing greyish-brown.

PRIMEROS PASOS

¿CÓMO EMPIEZO?

1

Define qué tipo de postres sabes preparar o te gustaría aprender a preparar

2

¿Te gustaría venderle a cafeterías o a servicios de catering?

3

Planea tu menú y servicios, ¡piensa en lo que es sostenible a largo plazo!

4

Infórmate en cuanto a técnicas, ingredientes y materiales que puedas necesitar

5

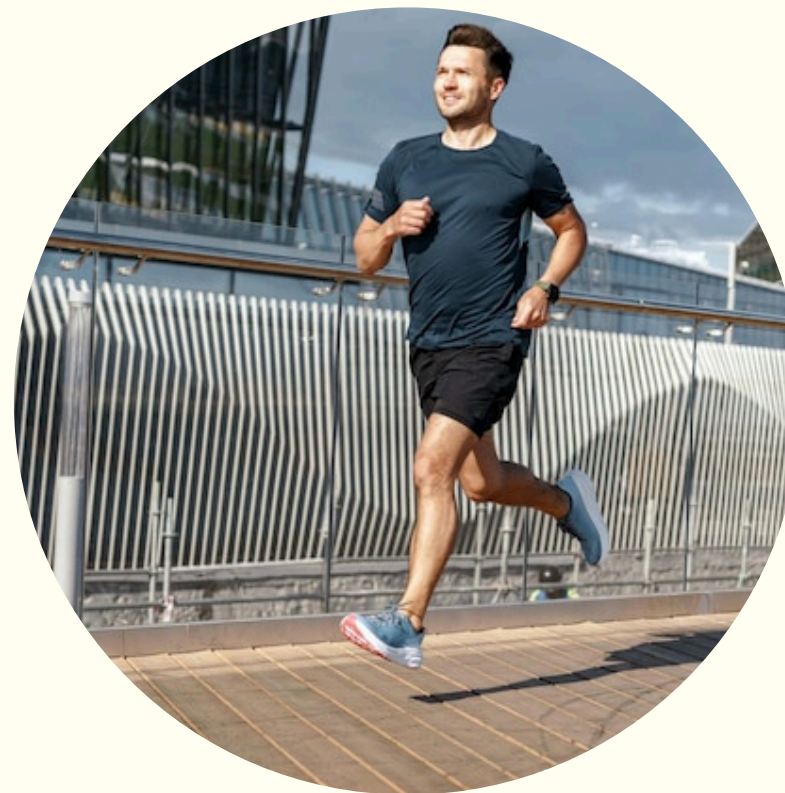
Apégate a las mismas recetas para siempre tener el mismo toque



¿QUIÉNES VAN A SER NUESTROS CLIENTE?



Personas que buscan
un espacio para
trabajar y tomarse
algo



Gente que mira por su
salud



Personas con una
vida activa junto a
sus mascotas



TIPS SÚPER ÚTILES

Planeación

- Planea bien tus actividades diarias
- Establece una rutina sostenible
- Aprovecha tus tiempos de la mejor manera posible

Calidad

- Usa ingredientes de la mejor calidad
- Cuida a tus clientes ofreciéndoles los mejores productos
- Tu servicio también habla de la calidad de tu negocio

Comunicación

- Entiende las necesidades de tu cliente
- Es mejor preguntar cien veces a cometer cien errores en el pedido

Preparación

- Sigue tus recetas al pie de la letra para siempre tener los mejores postres
- Continúa aprendiendo e informándote de nuevas técnicas



*Gracias por vuestra
atención*
