

Segmentación de clientes

Concepto:

Jóvenes adultos (entre 15-35 años) — Este sector, es probable que acuda a nuestro restaurante por dos motivos:

- En primer lugar, es probable que los más jóvenes acudan para cenar con sus amigos, o familiares
- En segundo lugar, es probable que los de mayor edad acudan con intención de realizar una cena empresarial, o para celebrar eventos familiares y laborales. Además, es muy probable que esta parte de nuestro sector tenga también intenciones de socializar con sus amigos en nuestro restaurante.

Cálculo de cuántas personas hay en cada grupo :

1. Se calcula que un **30% de la población** tiene **molestias digestivas** de manera habitual. Y el **12%** tienen **alergias o intolerancias**.
2. Se calcula que **unos dos millones** de españoles son **alérgicos a algunos alimentos** o padecen algún tipo de **intolerancia alimentaria**.
3. Entre el 1 y el 3% de los adultos tienen intolerancias a algún alimento.
4. Vamos a centrarnos en algunas de las intolerancias más comunes, como son la **lactosa(19%) y gluten(1-2%)**. El 50 % de las reacciones alérgicas las causan frutas, frutos secos como la almendra, los cacahuetes o las nueces, y verduras, como el apio.
5. Aunque se siga una dieta de evitación correcta, del 30 al 50 % de las personas alérgicas presentan reacciones accidentales.

Predicción de clientes:

Indicador Financiero	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Clientes Únicos Anuales	3.000	3.240	3.499	3.779	4.081
Total Servicios/Comidas (Frecuencia: 2)	6.000	6.480	6.998	7.558	8.162
Ticket Promedio (TP)	€25,00	€25,00	€25,00	€25,00	€25,00
PREDICCIÓN DE VENTAS TOTALES	€150.000	€162.000	€174.950	€188.950	€204.050

(Esta tabla ha sido generada con la IA de Gemini, con el siguiente prompt: Queremos crear un restaurante, que pueda ofrecer comida a todo el mundo, incluido a personas con intolerancia a la lactosa, fructosa y gluten, realizando menús especializados y personalizables para ellos. Sabiendo estos datos: Se calcula que un 30% de la población tiene molestias digestivas de manera habitual. Y el 12% tienen alergias o intolerancias.

Se calcula que unos dos millones de españoles son alérgicos a algunos alimentos o padecen algún tipo de intolerancia alimentaria.

Entre el 1 y el 3% de los adultos tienen intolerancias a algún alimento.

Las alergias alimentarias en niños aumenta cada año un 2% en España

Vamos a centrarnos en algunas de las intolerancias más comunes, como son la lactosa(19%), gluten(1-2%)y fructosa(30%). El 50 % de las reacciones alérgicas las causan frutas, frutos secos como la almendra, los cacahuetes o las nueces, y verduras, como el apio.

Además, estimamos tener un crecimiento de un 8% sabiendo que cada cliente vendrá unas 2 veces al año.

Aunque se siga una dieta de evitación correcta, del 30 al 50 % de las personas alérgicas presentan reacciones accidentales. Sabiendo esta información, realiza una tabla con una predicción de las posibles ventas que obtendremos en 5 años, si ponemos nuestro restaurante en Valladolid.)

Aunque estos datos puedan ser correctos, al avanzar con el proyecto y determinar algunos aspectos importantes, hemos decidido aumentar la cantidad estimada de ventas a:

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
total de servicios	8.008	8.248	8.496	8.751	9.013

Esta información la hemos obtenido del siguiente cálculo:

14 (el número de mesas de nuestro restaurante) * 2 (los turnos que ofrecemos en nuestro establecimiento) * 11 (los meses que trabajamos) * 26 (los días que trabajamos al mes)

14*2*11*26

A esta fórmula, la hemos sumado un 1'03, lo cual creemos que es la cantidad que van a aumentar nuestras ventas cada año.