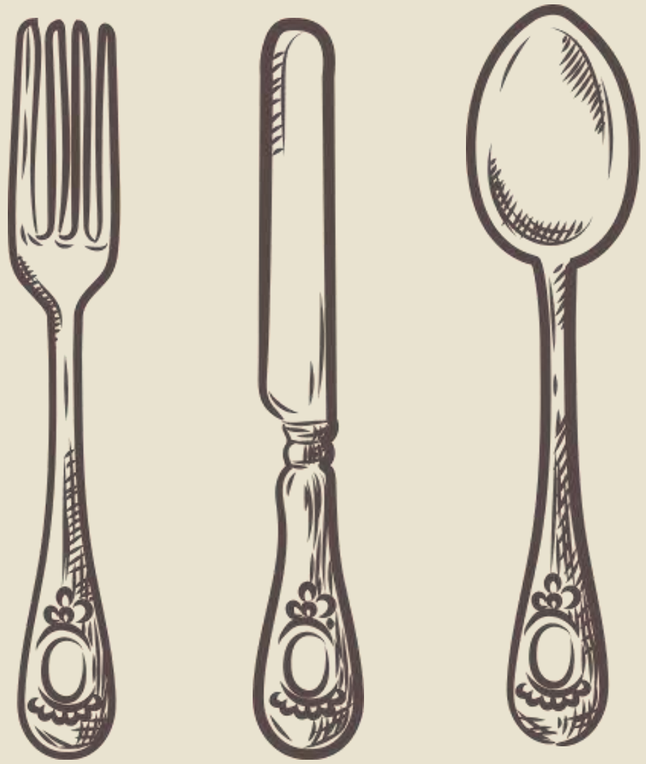


DESAYUNADERO

LA COCINA DE GABY



PROBLEMA

- La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha afirmado que seis de cada diez enfermedades ya están relacionadas con lo que comemos, y las que más despuntan son la hipertensión arterial, el colesterol elevado, la deficiencia de hierro, el sobrepeso, la obesidad y la diabetes, por su parte según datos de la Generalitat de Cataluña, el 50 % de los adultos padecen sobrepeso, el 24 % tiene la presión arterial alta, el 21 % el colesterol elevado, el 11 % padece anemia y el 7 % sufre diabetes, unas afectaciones que "vienen provocadas por una mala alimentación.







- A raíz de una situación familiar con mi suegro nació la idea de negocio… Hace más de 10 años mi suegro fue diagnosticado con un cáncer de próstata que hubo la necesidad de operarlo y complementar su tratamiento con sesiones de radioterapias, lo curioso de este caso fue que él nunca tuvo las reacciones comunes al tratamiento (caída de cabello, disminución del apetito, bajar de peso, náuseas y siempre asistió solo a sus ciclos del tratamiento). Después de conocer los médicos este caso, decidieron estudiar su cuerpo y se determinó que su reacción fue determinante su alimentación que es natural y tradicional

SOLUCION



NUESTRO CUERPO ES LO QUE COMEMOS, por eso la ***COCINA DE GABY*** tiene como prioridad garantizar que los platos ofrecidos respeten las actividades de consumo tradicional a través de alimentos no procesados, con alta calidad, respetuosos de la tabla nutricional, del medio ambiente y garantía en la satisfacción de las necesidades. Los beneficios que tendrán los clientes al comprar en el ***DESAYUNADERO LA COCINA DE GABY***, es poder disfrutar de una espacio tranquilo donde interactúen con la naturaleza, comodidad en sus instalaciones, excelente atención al cliente y lo más importante su seguridad nutricional. Mediante ésta actividad económica buscamos generar puestos de trabajos directos e indirectos promoviendo así el crecimiento y desarrollo de la comunidad por medio de la compra de la materia prima directamente a los productores de la región. ***LA COCINA DE GABY*** apuesta a un lugar donde los clientes puedan llamarlo hogar por las características de preparación que tendrán los alimentos y les recuerde ese lugar de donde provienen

OPORTUNIDAD COMERCIAL

Distracción es un punto equidistante de las capitales de los departamentos de La Guajira y El Cesar, es un paso obligado para muchos, la zona no ofrece un lugar con las condiciones que vamos a brindar, donde vamos a conseguir productos frescos, cultivados, cosechados y criados en nuestro entorno, nuestra ubicación es estratégica y todo aquel que se desplace por la carretera nacional conocerá de nosotros, además de lo anterior nuestros clientes podrán consumir y devolverse en el tiempo al probar una buena arepa de maíz con queso acompañada con hígado, degustar una tasa de leche cuajada con un plátano asado, consumir un café de la región y acompañar con una buena yuca una carne molida. Estamos seguros que tendremos un crecimiento acelerado en el mercado y el reconocimiento que nos darán nuestros clientes será nuestra carta de presentación.











HITOS IMPORTANTES

Nos fuimos a preguntarles a nuestros mayores como era su alimentación cuando jóvenes y sus respuesta fueron interesantes a tal punto que muchos coincidieron que comer x o y alimentos les aportaba un beneficio adicional a su salud, que no todo el mundo podía preparar alimentos.

HITOS IMPORTANTES

Cuando narraban sus experiencias al recordar esa alimentación sus expresiones eran maravillosas, comer ciertos alimentos les recordaban lugares, personas y hasta momentos que a pesar de los años aún conserva esos recuerdos en sus memorias. Esta es la experiencia que queremos que cada cliente viva al llegar a nuestro Desayunadero



COMPETENCIA

En la actualidad existen dos negocios que brindan los servicios de desayunos, uno está ubicado en Distracción a escasos 500 metros que en la actualidad la prestación de su servicio no es continuo, su menú o productos que ofrece al mercado son limitados y existe otro negocio ubicado en el municipio de Fonseca a 3 km de distancia, su ubicación es estratégica en la carretera nacional, pero por su ubicación es un sitio que no le brinda la seguridad a los clientes y transeúntes, el cliente no está cómodo porque las instalaciones no cumple con los requisitos mínimos para brindarle al cliente una acomodación que le permita disfrutar el producto, las condiciones sanitarias no son las mejores, no cuenta con servicio de baños para los clientes, no se diferencia cual es la cocina y cuál es el comedor, la exposición de los alimentos al aire libre genera desconfianza en el consumo de los alimentos .

Nosotros garantizamos una comodidad al momento de consumir nuestros productos, ofrecemos servicios de parqueadero para los clientes, garantizamos una excelente manipulación de los alimentos, contamos con servicios de baños , ofrecemos el mejor café de la región, nuestra atención y servicio nos distinguirá, visitarnos se convertirá en una experiencia…





ENFOQUE Y ESTRATEGIA DE MERCADO





Nuestro plan de acción para llegar a los posibles consumidores y convertirlos en clientes de nuestros productos y servicios, es brindar un buen servicio (es resolver sus necesidades), de calidad que el cliente se sienta en casa, cómodo y a gusto.

Mi cliente es todo aquel al que podamos resolver su necesidad de alimentarse de la mejor manera, que al adquirir nuestros productos y llevarlo a su hogar, empresa, negocio, colegio viva una experiencia que querrá en el corto plazo repetir.

Daremos a conocer nuestro negocio a través de una publicidad masiva, con ayuda de los medios tecnológicos, nos apoyaremos en las redes sociales como instagran, Facebook, tik tok.

FINANZAS

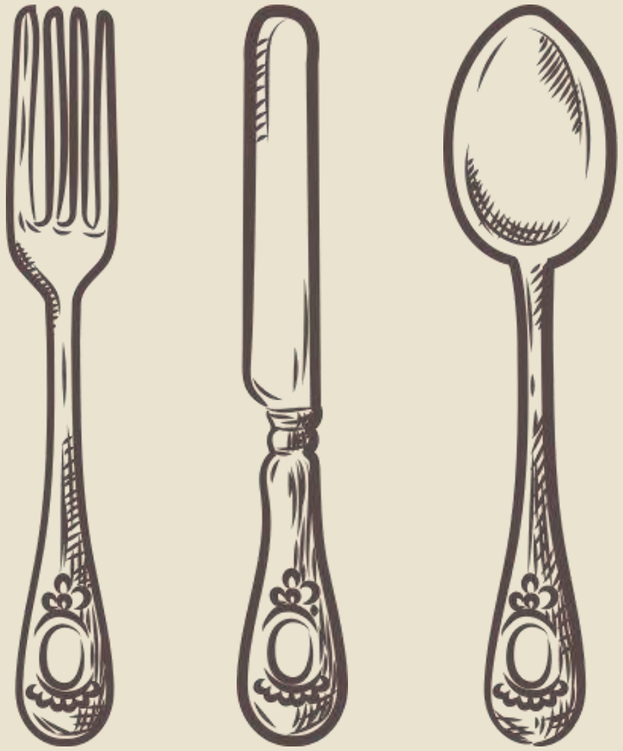
¿Cuánto vale mi proyecto? : $92.500.000
¿Cuánto es mi aporte como emprendedor? : $14.250.000
¿En qué se van a utilizar los recursos a solicitar? : Construcción de un Kiosko, cocina, elementos de cocina, baterías de baños, compra de muebles y enseres.
¿Cuál es mi proyección de ventas en cinco años? :

- AÑO 1: $ 133,450,000
- AÑO 2 : $ 198,766,000
- AÑO 3 : $263.302.580
- AÑO 4: $ 292,744,023
- AÑO 5: $ 400,410,309

¿Qué tan rentable está siendo mi modelo de negocio? TIR : 173%

EQUIPO DEL EMPRENDIMIENTO.





MUCHAS GRACIAS

DESAYUNADERO

LA COCINA DE GABY

