

Datos del Proyecto

1.- Denominación de la Idea o actividad (denominación comercial o actividad principal a desarrollar)

Curso virtual de gastronomía típica cordobesa con el objeto de la realización de un concurso con forma de cata final.

2.- Descripción de la Idea. Detalle cómo y por qué cree que podría convertirse en negocio: problema que se pretende resolver (necesidades que cubre), novedad de la solución propuesta.

La idea se basa en el aprendizaje de la realización de recetas típicas cordobesas. Ésta podría convertirse en negocio debido al auge que actualmente tiene el mundo gastronómico de manera internacional. Las necesidades que cubre son la inquietud y ganas de aprender o mejorar las habilidades de las personas interesadas en este campo. Además, con la cata final que se organizará para las personas que quieran degustar los platos de los alumnos, se tiene como fin motivar a estos para que se esfuercen al máximo e intenten ser mejores que los compañeros, obteniendo el mejor de estos por el esfuerzo y empeño, una recompensa económica además de la satisfacción de haber mejorado o aprendido una habilidad.

3.- Descripción de los productos/servicios/utilidades que genera la puesta en marcha de la Idea

La puesta en marcha de esta idea genera la utilidad de aprender o mejorar una habilidad. Además, no solo proporciona trabajo a varias personas conocedoras de la cocina típica cordobesa que tengan entre sus inquietudes mostrar sus cualidades, sino que también, en la cata final que se realizaría en Córdoba, varios negocios se podrían promocionar y ayudar en la organización y la proporción de bebidas autóctonas de la provincia de Córdoba como el vino de denominación de origen Montilla-Moriles.

4.- Descripción cronológica de los procesos y/o actividades que se han de realizar para llevar el producto / servicio al cliente final.

Primero, la empresa deberá llevar a cabo la contratación de varias personas experimentadas en la cocina cordobesa para que actúen de profesores del curso.
Segundo, se buscará un establecimiento pequeño que tenga cocina para que los profesores impartan sus clases en directo de forma virtual y puedan contestar a las preguntas realizadas por los alumnos desde sus domicilios. Además, las clases quedarán grabadas para que puedan ser consultadas posteriormente las veces que los alumnos lo deseen.
Tercero, se hará promoción en periódicos de Córdoba y redes sociales sobre el curso durante un plazo de unos dos meses.
Cuarto, las personas interesadas pagarán una cuota por el curso en el que darán clases virtuales en directo desde sus domicilios, podrán ver el contenido de forma ilimitada y tendrán foros de preguntas y horarios de llamadas virtuales establecidos para dudas.
Quinto, la duración del curso será de unos 6 o 7 meses.
Sexto, una vez finalizado éste se organizará un concurso en el centro de Córdoba en forma de cata en el que se pagará una entrada barata para acceder al mismo y los alumnos podrán dar a conocer sus recetas. Además, se contará con el apoyo de diversos establecimientos de Córdoba que se promocionarán y podrán aportar decorado y bebidas típicas.
Séptimo, el público y el jurado, compuesto por los profesores del curso, valorarán la mejor receta en cuanto a elaboración, sabor y presentación. El ganador obtendrá un premio económico.
Octavo, por último, no solo se dará a conocer una empresa que realiza actividades novedosas, sino que además saldrán beneficiados la gastronomía, el turismo, la cultura, los distintos establecimientos cordobeses y las bebidas típicas.

5.- Mercado al que se dirige. ¿Cuál es su principal clientela? ¿Dónde se encuentran localizados?

La principal clientela de esta empresa serán personas con la inquietud de mejorar o aprender una habilidad que actualmente tiene importancia en el mundo. Una de las ventajas de esta idea es que es para todos los públicos. Se encuentran localizados principalmente en Córdoba, aunque también pueden apuntarse personas de distintos pueblos y ciudades que tengan interés en esta gastronomía.

6.- Con la idea desarrollada, ¿se ofrece algún servicio adicional que pudiera mejorar la experiencia de compra del cliente?

Si

Descríbelo

El hecho de dar a conocer los productos típicos cordobeses, hace que se incentive la compra de estos por los visitantes o turistas de la ciudad, se promocionan establecimientos locales, se obtiene una satisfacción por el trabajo de los miembros de la empresa y se expande la cultura.

7.- Factores / motivos por los cuales la implantación de la Idea tendría éxito.

La implantación de esta idea tendrá éxito principalmente por el auge que tiene en la actualidad el sector gastronómico. Sin embargo, hay otras razones como la inquietud de las personas por aprender una nueva habilidad o mejorarla, la publicidad de establecimientos de la ciudad y la realización de un acto al que acude un gran número de personas en el que se muestra la cultura típica cordobesa.

8.- Descripción y desglose de la inversión necesaria para iniciar la actividad generada por la Idea presentada

La inversión que se necesitaría principalmente sería el mobiliario de cocina, material e ingredientes para cocinar, la promoción del curso y de la cata y un equipo simple de grabación con el que dar las clases. Sin embargo, muchos de los costes se podrán cubrir con el dinero que cada persona deberá abonar para ser alumno del curso y el del acceso al recinto de la cata que pagaría cada uno de los asistentes a la misma. Además, los establecimientos ayudarían con el objetivo de promocionarse y darse a conocer.