

Datos del Proyecto

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

EcoTapa – Tapas sostenibles a domicilio

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.

EcoTapa es un servicio de catering local y sostenible que ofrece packs de tapas artesanales, elaboradas con productos de temporada y envasadas en recipientes biodegradables o reutilizables. El negocio funcionará bajo un modelo take-away y delivery, orientado a eventos pequeños, reuniones de empresa o celebraciones privadas. Se puede comenzar desde una cocina doméstica legalizada (autónomo con epígrafe de elaborador/catering) y escalar gradualmente.

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

Packs de tapas gourmet (vegetarianas, tradicionales, internacionales...)

Mini catering personalizado para eventos privados y empresas (hasta 30 pax)

Servicio de tapas a domicilio para cenas o reuniones especiales

Entrega en envases retornables o compostables, con opción de sistema "eco-depósito"

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

-Mes 1 – Preparación y legalización:

Alta como autónomo en epígrafe de elaborador de comida para llevar

Formación básica en manipulación de alimentos

Creación de imagen de marca y redes sociales

-Mes 2 – Validación del producto:

Pruebas de menú con amigos/clientes testers

Sesión de fotos y apertura de pedidos vía Instagram y WhatsApp

-Mes 3–6 – Lanzamiento y consolidación:

Inicio de reparto local en Córdoba capital

Acuerdos con oficinas o espacios de coworking para menús semanales

Participación en eventos (ferias, mercadillos, pop-ups)

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

Mercado objetivo: jóvenes profesionales, grupos que organizan eventos en casa, pequeñas empresas, bodas civiles, cumpleaños, coworkings.

Localización: Córdoba capital, con posibilidad de reparto a zonas colindantes (Levante, Ciudad Jardín, Poniente, Ollerías).

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

No

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

Bajo coste inicial y rápida puesta en marcha

Cultura gastronómica fuerte en Córdoba y demanda de comida informal de calidad

Valor añadido: sostenibilidad, producto de cercanía y packaging eco

Promoción fácil mediante Instagram, WhatsApp y colaboraciones locales

Capacidad de personalización y trato directo con el cliente

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

Equipamiento básico cocina (ollas, termos, recipientes) 1.200
Licencias y seguros sanitarios 400
Packaging ecológico (primer lote) 500
Publicidad inicial (branding, RRSS) 500
Transporte y combustible (3 meses) 500
Uniformes, utensilios, manteles 400
Fondo circulante (ingredientes, imprevistos) 2.500
Total estimado 6.000