

Datos del Proyecto

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

Dulce Salado Sándwiches

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.

Un obrador especializado en la elaboración de sándwiches fríos, dulces y salados, de distintos tamaños, para llevar. Su propuesta de valor es ofrecer productos frescos, de calidad y con opciones saludables. Se dirige a clientes que buscan desayunos, almuerzos o meriendas rápidas, eventos, sin sacrificar sabor ni calidad.

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

Sándwiches:

Clásicos (jamón y queso, pollo, atún, etc.)

Gourmet (vegetales asados, pesto y mozzarella, roast beef, etc.)

Saludables (integrales, sin gluten, veganos, etc.)

Dulces:

Croissants, muffins, galletas, bizcochos.

Opciones sin azúcar o sin gluten.

Ensalados:

Empanadas, quiches, focaccias.

Bebidas:

Café, té, jugos naturales, batidos.

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

Elaboración del producto en el obrador.

Comercialización:

- * Un comercial (el gerente) para prospectar el mercado de la restauración, hostelería y eventos.

- * Página web de la empresa (venta online), whatsapp.

- * redes sociales.

- * publicidad tradicional: flyers, radio, banner, etc

Recogida por el cliente particular en el obrador.

Reparto de pedidos a empresas clientes a cargo de la empresa (reparto propio y empresa contratada)

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

Clientes particulares, hostelería, restauración, eventos, catering.

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

Si

Descríbelo

No existe un brador con esta especialización en Córdoba

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

Entendemos el sandwich como un "bocado" siempre apetecible.

Por la especialización en el producto, su variedad, y el concepto de dulce y salado cubriendo todas

las hora del día.

No existe competencia con la misma especialización

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

Ubicación y equipamiento

Local pequeño con cocina equipada (horno, nevera, mesas de trabajo).

Mostrador con vitrina para exhibición de productos.

Proveedores

Panaderías y distribuidores locales para materias primas frescas.

Opciones de productos ecológicos o de kilómetro 0.

Producción y Logística

Elaboración diaria con ingredientes frescos.

Gestión de inventario para reducir el desperdicio.

Posibilidad de pedidos por WhatsApp o web.