



## Fitxa concurs d'idees empresarials innovadores

### 7a Edició Dia de l'Emprenedor 2011

**NOM COMERCIAL:** Menjar sobre rodes.

#### IDEA

##### Descripció de la idea:

El negoci consisteix en una furgoneta que portaria el menjar als llocs clau, prèviament preparats per la pròpia empresa en un local.

La idea neix a partir d'una necessitat pròpia, ja que a l'hora de menjar l'única opció que tenim és menjar de casa, que moltes vegades són entrepans. Així que vam pensar en un restaurant mòbil, que portés menjar a les hores d'esbarjo dels estudiants i als descansos laborals. Aquest vehicle de venda, oferiria menjars saborosos i nutritius de la cuina mediterrània, cuinats el mateix dia, per la pròpia empresa.

##### Elements innovadors:

Troblem que no hi ha cap servei d'aquestes característiques en aquest territori. Seria una millora d'un servei que ja existeix, com són els famosos camions del gelats o els carros de "hot dogs" que es troben als EE.UU, però amb menjar sa, així apropem la dieta mediterrània als consumidors, acostumats al menjar ràpid poc saludable. D'aquesta manera donem resposta a tres demandes dels consumidors: menjar ràpid, sa i assequible.

#### RECURSOS

##### Recursos Financers:

El capital inicial seria de 20.000 €, aportats per quatre socis. Aquests diners es destinarien a l'habilitació tant del local com del vehicle, obtenció de permisos i/o llicències per l'ocupació de via pública. Actualment ja disposem d'un patrimoni propi format per un local condicionable i una furgoneta.

##### Recursos Tècnics:

Un local de 70m<sup>2</sup> aprox., proveït amb el mobiliari i estris necessaris per cuinar i un vehicle equipat per conservar i vendre els aliments.

##### Recursos Humans:


Serien necessaris dos cuiners, un repartidor i un venedor, tots amb el carnet de manipuladors d'aliments.





## Fitxa concurs d'idees empresarials innovadores

### 7a Edició Dia de l'Emprenedor 2011

| MERCAT   |   |  |
|--|---|--|
| <b>Segmentació</b>   | <b>Necessitats que satisfà:</b><br><br>Satisfarà les necessitats de menjar dels treballadors i estudiants, desplaçant-se als seus llocs de descans i proporcionant una ampla gama de menjars sans i cuinats el mateix dia   | <b>Forma de fabricació del producte / prestació del servei:</b><br><br>El procés de manipulació es farà en un local, equipat i condicionat per cuinar i es repartirà el mateix dia a mitjançant un vehicle condicionat per transportar-ho i vendre-ho directament al client. |
| <b>Clients:</b><br><br>Estudiants i treballadors que disposen de poc temps per fer un àpat.                        |   |  |
| <b>Consumidors:</b><br><br>Estudiants i treballadors.  |   |  |
| <b>Marca / Anagrama:</b><br><br> | <b>Estratègia Comercial:</b><br><br>El nostre servei estarà basat en oferir àpats sans i frescos basats en aliments de la cuina mediterrània: amanides, entrepans vegetals, d'embotits ibèrics, pasta i plats de cuina de mercat.<br><br>L'estratègia de preus serà de preus baixos, per tal de poder ser assequible per al nostre públic, el producte estarà destinat a persones que volen menjar alguna cosa ràpida i saludable. La distribució la farà el vehicle de venda i ens donarem a conèixer en taulers d'anuncis dels centres o a mitjans de comunicació del propi municipi, també disposarem d'una web i de telèfon d'informació. En un futur es podrien ampliar els serveis. | <b>Justificació de la viabilitat:</b><br><br>Confiam que el projecte és viable, perquè respon a unes necessitats reals i ja que no hi ha cap servei porta a porta que proporcioni menjars saborosos i saludables, seria totalment nou per als consumidors.                   |