ALIADOS CLAVE

Se necesitan los proveedores, para comprar los insumos (puelche, diarco, dietéticas). Los accionistas no los tenemos muy claros. pero tal vez son profesores, o familiares.

Costos fijos:

variables:

11.

\$8640. Costos

\$2828. Punto

de equilibrio

ACTIVIDADES CLAVE

Para lograro hay que producir, moliendo las harinas. haciendo las conservas, cocinar las frutas, armar las cajas, forrarlas con diario o papel reciclado.

RECURSOS CLAVE

materiales (ingredientes e insumos alimenticios. o sea semillas. verduras, frutas) y como herramientas necesitamos frascos. tijeras, cartón, cinta, papel reciclado, y también mano de

PROPUESTA DE VALOR

Ofrecemos dos caias. SALADA: queso, un encurtido (berenjenas en escabeche) y una harina alternativa de garbanzos. Y una caja DULCE: un dulce/mermelada, una conserva y una harina alternativa.

> Es una opción que puede acompañar las comidas. la idea es que con las harinas puedan hacer un pan o una tarta y acompañarlo con el duce, el queso, etc.

Nos diferencia el ser un producto comestible hecho por una escuela técnica orientada a la gastronomía, todo es casero. Resuelve una comida de manera rápida, creativa y rica.

RELACIÓN CON LOS CI

Con nuestros clientes nos vamos a relacionar por redes sociales y personalmente.

DIST

La selección empieza cuando el cliente se contacta con nosotros para comprar el producto v termina cuando la retira.

A los usuarios los vamos a atraer mediante redes sociales, de boca en boca, v por medios audiovisuales. Los vamos a fidelizar mejorando en calidad el producto.

Haremos una cuenta de instagram y otra de facebook en la que promocionaremos las cajas.

USUARIOS

Jovenes-adultos en adelante, que les interese la cocina en general y que sean principalmente de **Bariloche**

COSTOS

Vamos a ganar dinero con la venta de las cajas, primero que nada aprendemos y nos enseña a crear un emprendimiento, el dinero lo vamos a recaudar por caja todavía o sabemos cuanto ni como.

INGRESOS