FITNESS FOOD MACHINE

Nerea Montanos y Yasmina El Haddar

**1. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO**

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Nuestro proyecto se basa en poner unas máquinas expendedoras de productos fitness, estos alimentos y bebidas están fabricados con productos naturales, es decir, no hay nada químico. Además, el sabor es idéntico a los alimentos normales pero los nuestros son bajo en grasa ya que está enfocado a un colectivo en particular, a personas deportivas y personas que sufren malnutrición o quieren mantener una alimentación saludable. Por tanto, estas máquinas estarán situadas mayoritariamente en gimnasios, aunque también habrán por la ciudad, para que todo el mundo pueda acceder a ellas incluso cuando los gimnasios están cerrados ya que estarán abiertas 24 horas.

1.2 EVOLUCIÓN DEL PROYECTO: ORÍGENES Y ACTUALIDAD

Este proyecto nace de la necesidad de cuidar tu salud y acabar con tu hambre de forma saludable, es decir, con nuestros productos de alta calidad, evitando así las dietas equilibradas y los problemas, tanto físicos como psicológicos, enfermedades como la anorexia o bulimia, ya que son los más frecuentes entre las personas de esta sociedad.

1.3 VALORACIÓN GLOBAL DEL PROYECTO: DAFO

|  |  |
| --- | --- |
| DEBILIDADES | 1. Puede que algunas máquinas tarden más de lo previsto en realizar tu alimento elegido.  2. Puede que la máquina no haga la comida a tu gusto, es decir, al punto que te gustaría tenerlo, más o menos hecho, por ejemplo.  3. Puede que la máquina se enganche. |
| AMENAZAS | 1. Puede que se vendan productos parecidos por menor precio en otro lado.  2. Puede no tener los productos financieros necesarios para desarrollarse. |
| FORTALEZAS | 1. Servicio rápido, te lo hace en el momento.  2. Rica variedad de alimentos y bebidas.  3. Abierto 24 horas y hacer que tenga un acceso más aumentado.  4. Buena calidad y buen precio.  5. A buena temperatura, es decir, los alimentos no caducarán ni se pondrán en mal estado dentro de la máquina.  6. Diferentes métodos de pago, en efectivo o tarjeta.  7. Zona vigilada por cámaras y alarmas, por tanto, hay seguridad.  8. Cualquier daño lo paga el seguro que tenemos.  9. En caso de que se enganche, llama automáticamente a un técnico para que abra la máquina y la desenganche. |
| OPORTUNIDADES | 1. Comercio online, crear una app que te permita ver los alimentos y ofertas que hay, también es internacional y nacional.  2. Nivel profesional y también personal, como un nutricionista por ejemplo.  3. Dar charlas en los institutos para que obtengan los valores necesarios para cuidar su salud. |

**2. PLAN DE MARKETING**

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO

-PRODUCTO:

Todo tipo de comida y bebida en general, basándose un poco más en energéticas bajas en grasa y agua, y por el otro lado, comida con hidratos baja en grasa, esto facilitará a las personas deportivas para que ejerciten su cuerpo. Por esto y por los productos que están formados nuestros alimentos, son alimentos saludables.

-SERVICIO:

24 horas, todo eléctrico, nada manual, es decir, usted no va a realizar ningún tipo de esfuerzo, solo debe poner el número de la comida que usted elija, realizar el pago y recoger su comida. Algunos alimentos requieren unos minutos más para que la máquina los cocine correctamente.

2.2 ANÁLISIS DEL MERCADO

En un principio, este proyecto se desarrollará por la Comunidad Valenciana, si este funciona se hará internacional y podrá acceder a él cualquier persona del mundo. Además, este proyecto estará situado especialmente en gimnasios o polideportivos, pero también por el resto de la ciudad o pueblo.

2.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Este proyecto requiere gran amplitud y longitud para poder poner dentro toda la variedad que tenemos de alimentos, por tanto, la máquina será bastante grande. Aparte, al tener alimentos especializados son alimentos de mayor calidad, permiten mantenerte en forma, ejercitar tu salud y al ser automáticos y eficaces. Además, estos alimentos harán despertar la mente de personas que sufren enfermedades o problemas psicológicos que se llevan a cabo por el bullying u otros tipos de acosos o burlas, y este terminará por mantenerse en forma gracias a alimentos como los nuestros. Por todo esto, este proyecto es mejor que los otros.

2.4 MARKETING MIX

-PRECIO:

Los productos estarán por buen precio desde la perspectiva que son de buena calidad, por tanto, el precio subirá un poco más que la competencia pero, a buena calidad no importa el precio.

-PRODUCTO:

Como bien hemos dicho antes, serán alimentos con productos naturales, bajos en grasa, de buena calidad y también la bebida.

-PROMOCIÓN:

Nuestro proyecto, ya mencionado antes, está promocionado a un colectivo en especial a personas deportivas y a personas con mala alimentación que provocan una mala salud.

-DISTRIBUCIÓN:

Vamos a distribuir nuestro proyecto online, en gimnasios, polideportivos, y por la ciudad y pueblos.

2.5 IDENTIDAD CORPORATIVA

Nuestro logo está formado por un dibujo de unas pesas ya que el proyecto está realizado para gente deportiva, también con un tick que afirma la buena salud que obtendrá la gente que accederá a nuestro proyecto, un dibujo de una energética y por último, un dibujo de alguna comida como, por ejemplo, macarrones.

**3. PLAN DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD**

3.1 PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS

De esto se encarga un proveedor de una empresa de ingeniería nuestra.

3.2 CALIDAD

Todos nuestros productos son de mayor calidad, es decir, esta será excelente para poder complacer los gustos de las personas que necesitan o quieren cuidarse y obtener una salud correcta. Lo que se diferencia de la competencia es que son productos naturales en buen estado y además bajos en grasa, por todos estos componentes, este proyecto es mejor que otros.

3.3 EQUIPAMENTOS E INFRAESTRUCTURA

En un principio, invertiríamos tantas empresas como gimnasios y polideportivos haya en cada ciudad o pueblo, y además de estas que estarán situadas dentro de ellos, podremos unas 5 máquinas más dirigidas a todos los ciudadanos de esa ciudad o pueblo, distribuidas por estas dos posibilidades. Para cada máquina debemos importar 10.000 euros ya que es grande y tiene una rica variedad para alimentarte e hidratarte. En el caso de que creemos una app, estamos iniciando un comercio online, lo que requiere un servidor para hacer que funcione, instalarlo en play store de forma gratuita para que sea más fácil acceder a ella.

3.4 SEGURIDAD E HIGIENE

Nuestro proyecto requiere la normativa de distribución de alimentos, por tanto la obtenemos para poder desarrollar dicho proyecto. Además, como hemos mencionado antes, la zona está vigilada por cámaras de seguridad y alarmas. Para tener el espacio limpio y no ensuciar el alrededor pondremos dos basuras cercanas para ayudar al medio ambiente y tener limpia la zona donde esté situada la máquina.

3.5 MEDIO AMBIENTE

Anteriormente, hemos anunciado que, para no provocar daños en este, vamos a colocar dos basuras cercanas para que la gente no deje los restos por el suelo sino ya que tienen basuras cercas no tienen excusas para dejar sucio el suelo, por tanto, estamos pendientes de que nuestro proyecto no afecte al medio ambiente.

**4. PLAN DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN**

4.1 ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y DEFINICIÓN DE OBJETIVOS

Ya que tenemos ciertas debilidades, como en todos los proyectos, tenemos que tener unos objetivos a corto plazo para hacer un número bajo de estas. Por ejemplo, respecto a la primera debilidad expuesta en el análisis DAFO, nuestro objetivo sería controlar más todavía la nueva tecnología para que sea puntual tu pedido. Por otro lado, la segunda, nuestro objetivo respecto a esta sería comprobar el tiempo del servicio automático para que toda nuestra comida esté bien cocinada en el tiempo determinado. Y, por último, la tercera debilidad, presentaría el objetivo de tener un técnico especializado para abrir la máquina, encontrar el error y arreglarlo de forma rápida, este objetivo, es al mismo tiempo, una fortaleza que tenemos.

4.2 ORGANIZACIÓN FUNCIONAL DE LA EMPRESA. RECURSOS HUMANOS

Nosotras, Nerea Montanos y Yasmina El Haddar ya que somos las que hemos tenido y desarrollado la idea, creemos que por tanto somos las que mejor sabemos el funcionamiento de nuestro proyecto lo que hace que estemos más metidas en el tema y sepamos bien lo que necesita nuestra empresa. Se podría decir que nosotras somos las empresarias, las encargadas de manejar todo, tanto el funcionamiento de la máquina, como el contratar a personas especializadas en limpieza, máquinas, dietas, etc. Somos las coordinadoras de todo el proyecto en general y toda la responsabilidad sería nuestra.

4.3 RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL

Desde el punto de vista social, tenemos como obligación cuidar a los trabajadores para que hagan su trabajo cómodamente y lo hagan además con más ganas al recibir un trato agradable por nuestra parte. Desde el punto de vista medioambiental, somos lo suficientemente responsables de cuidar el entorno ya que este nos ofrece mucha cosas para sobrevivir, así que, faltaría menos no poner basuras para reducir la suciedad que dejan los envases de nuestras bebidas, o los papeles que envuelven nuestra comida. Además incorporamos sistemas de gestión voluntarios de calidad medio ambiente respecto a la ISO 9.000-14.000 respectivamente. Desde el punto de vista económico, como empresa nos interesa obtener beneficios, es decir, ganar dinero a través del proyecto que hemos realizado.

4.4 INNOVACIÓN

Esta máquina expendedora es innovadora debido a los alimentos y bebidas son bajos en grasa, además fabricados con productos naturales, las bebidas también son saludables y más si está dirigido al colectivo de gente deportista o con el objetivo de obtener una alimentación mejor y poder así tener buena salud. Además, tenemos la comodidad de tener el servicio que nos hace la comida a su gusto, sin que usted realice ningún tipo de esfuerzo.

**5. ÁREA JURÍDICO-FISCAL**

5.1 DETERMINACIÓN DE LA FORMA JURÍDICA

Nuestro proyecto está enfocado a una sociedad limitada ya que solo accederán aquellos que tengan necesidad de hacerlo o la fuerza de voluntad por cuidarse y comer adecuadamente aunque nuestro proyecto está abierto para toda la gente que quiera acceder a él.

5.2 OBLIGACIONES PROPIAS DE LA ACTIVIDAD

Es obvio que la producción de productos alimenticios sea una actividad que debe desarrollar este proyecto porque si no fuera así, no tendría sentido llevar a cabo todo lo que hemos creado.

5.3 PATENTES Y MARCAS

Nuestro proyecto, Fitness Food Machine, tiene su propia marca, que se llamará así como el proyecto, ya que lo vemos coherente relacionar el título con la marca de todos los alimentos y bebidas que lo componen.

5.4 PERMISOS, LICENCIAS Y DOCUMENTACIÓN OFICIAL

En caso de habernos hecho alguna idea sobre otros productos ya fabricados puestos en el mercado, quiero decir, copiarnos de alguna característica que nos haya parecido que podría servirnos para el proyecto, tenemos los permisos, licencias y la documentación oficial necesaria, para no incumplir las normas de innovar una empresa.