

Instituto Politécnico Nacional
Escuela Superior de Cómputo



Profesora: Rivera de la Rosa Monica

Materia: E-commerce

Propuesta de valor y Estudio de mercado

Grupo: 3CM20

Integrantes:

- Franco López Saúl Uriel
- Ramirez Benitez Brayan
- Morales Sanchez Eder Isai

Fecha: 31 / Marzo / 2022

Propuesta de valor.

COMO PROPUESTA DE VALOR

LA RESPUESTA QUE LOS RESTAURANTES NECESITAN: proponemos una solución a un problema prácticamente poco atendido en el que los restaurantes y locales medianos necesitan una manera fácil de adquirir todos sus suministros culinarios y materias primas en un solo sitio, ya que en otros medios el restaurante o local tienen que investigar los precios, disponibilidad, además de ser ellos mismos quienes tengan que ir a obtener dichos productos en distintos locales que los abastezcan

DISPONIBILIDAD Y EFICIENCIA: el dueño del local o restaurante no necesitará gastar tiempo de más investigando en qué lugar tienen su producto ni estimar su precio, nuestra propuesta ofrece una respuesta rápida y sencilla para el abastecimiento de su local, nuestra propuesta ofrece al cliente un catálogo amplio de productos con cotizaciones al mayoreo de los mismos y envíos directos y rápidos al domicilio deseado, sin esperas, sin búsquedas extenuantes, sin costo de transportación por sus productos.

CANTIDAD Y CALIDAD: nuestra propuesta ofrece proporcionarle la cantidad del producto deseado ya sea a precio de mayoreo o menudeo, además de una calidad en el producto que ellos deseen sin importar la marca o si llegara a ser producto de importación (llega a ser así en algunos casos)

Ficha del Buyer Persona



Encuesta: Suministro para restaurantes

¿A que rango de edad perteneces?

- ☐ 15-20 años
- ☐ 21-25 años
- ☐ 26-30 años
- ☐ 31-35 años
- ☐ más de 35

¿Has usado alguna plataforma de venta en línea?

- ☐ Si
- ☐ No

¿Cómo calificarías tu experiencia?

- | | | | | | | |
|------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Mala | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Buena |

...

¿Has adquirido suministros culinarios alguna vez?

- ☐ Si
- ☐ No

¿El producto requerido fue fácil conseguir?

- ☐ Facil
- ☐ Dificil

¿Una tienda en línea especialmente para este tipo de suministros podría interesarte?

- ☐ Me interesa
- ☐ Me podría interesar
- ☐ No me interesa

¿Cuál sería la principal característica que te gustaría en una plataforma?

- ☐ Catálogo de productos
- ☐ Precio del producto
- ☐ Tiempos de envío

¿Estás dispuesto a pagar un envío prioritario para recibir más rápido el producto?

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Solo cuando lo requiera

¿Qué método de pago te parece más conveniente al usar en un plataforma ?

- ☐ Tarjetas de débito/crédito
- ☐ PayPal o sistemas de pago similares
- ☐ Pago en tienda de conveniencia
- ☐ Otra...

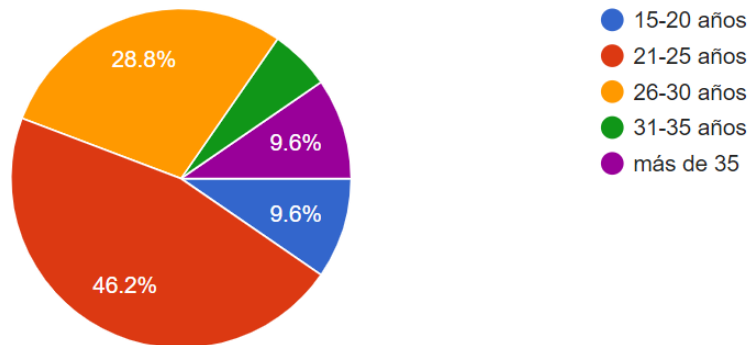
¿Qué sistema de ventas te parece más cómodo?

- ☐ Plataforma web
- ☐ Aplicación móvil
- ☐ Ambas

Datos Obtenidos

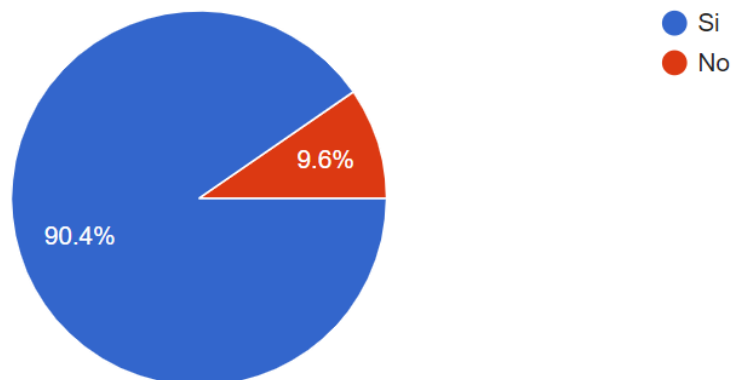
¿A que rango de edad perteneces?

52 respuestas



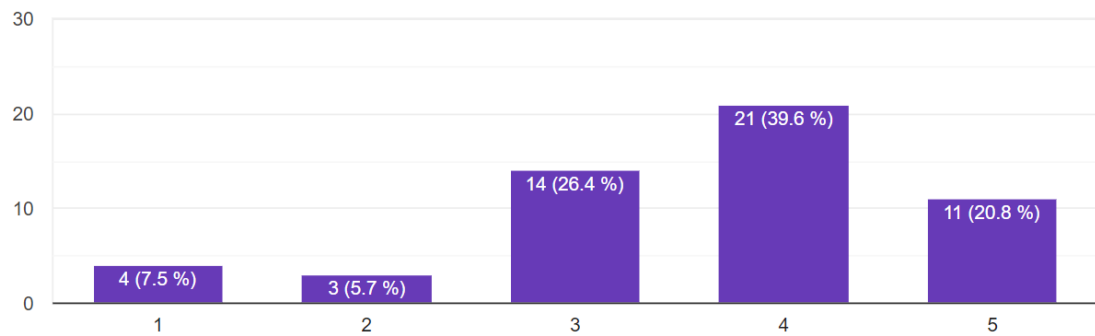
¿Has usado alguna plataforma de venta en línea?

52 respuestas



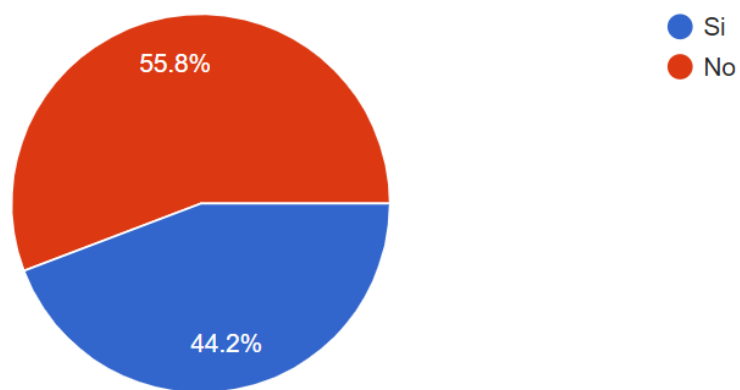
¿Cómo calificarías tu experiencia?

53 respuestas



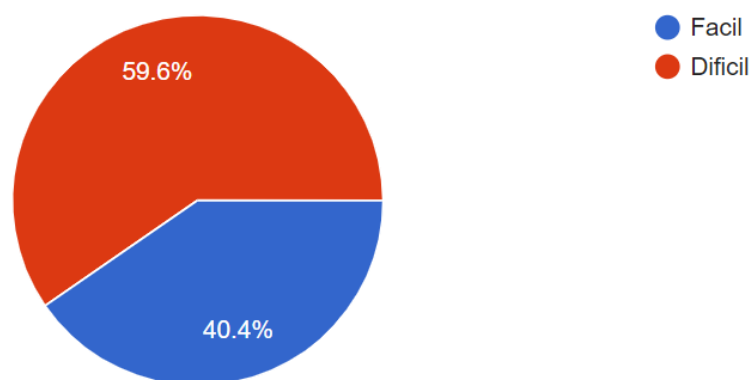
¿Has adquirido suministros culinarios alguna vez?

52 respuestas



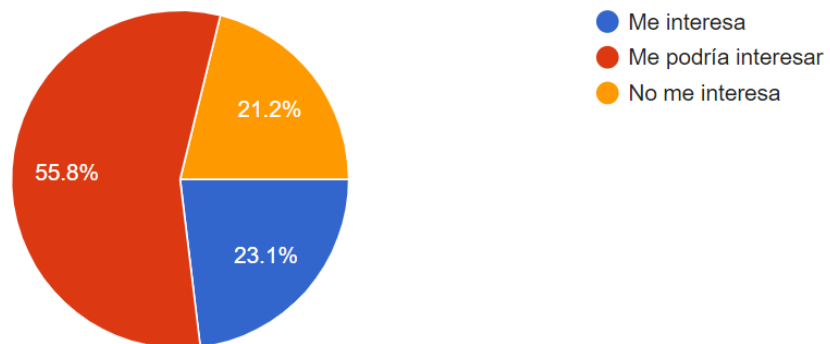
¿El producto requerido fue fácil conseguir?

52 respuestas



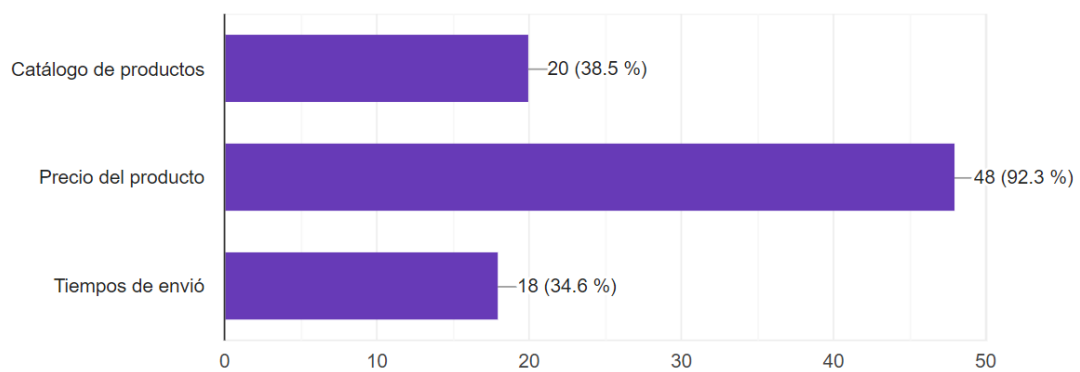
¿Una tienda en línea especialmente para este tipo de suministros podría interesarte?

52 respuestas



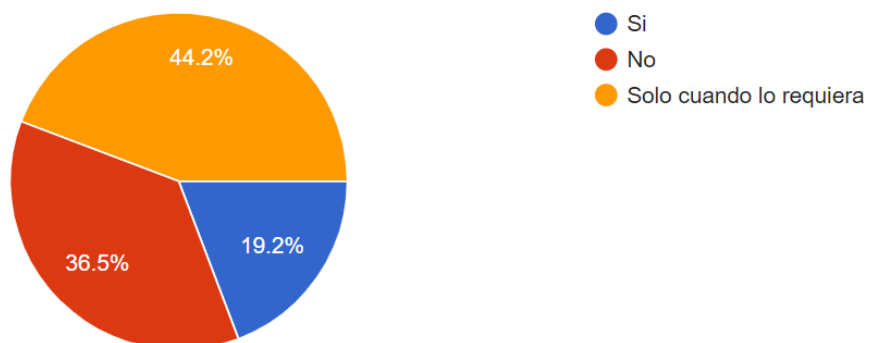
¿Cuál sería la principal característica que te gustaría en una plataforma?

52 respuestas



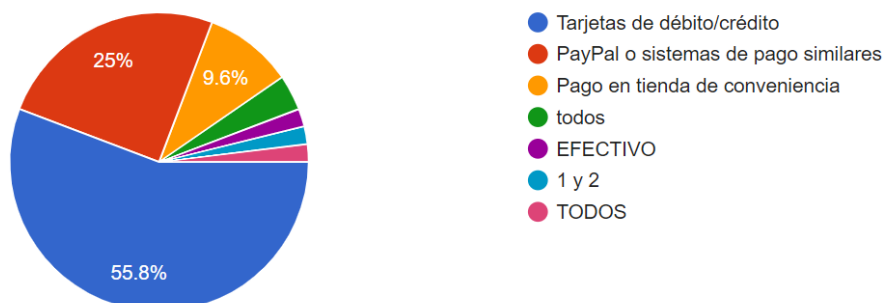
¿Estás dispuesto a pagar un envío prioritario para recibir más rápido el producto?

52 respuestas



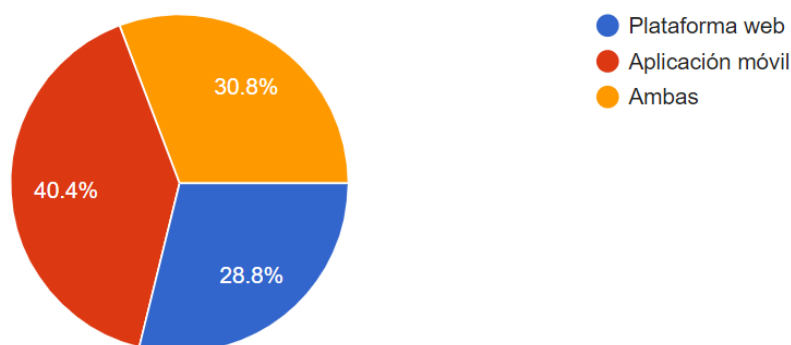
¿Qué método de pago te parece más conveniente al usar en un plataforma ?

52 respuestas



¿Qué sistema de ventas te parece más cómodo?

52 respuestas



Preguntas

¿Qué tan viable es tu producto?

Tener buenos proveedores para la comunidad culinaria es casi tan importante como tener la mejor gastronomía. Ambas cosas van de la mano, pues la calidad de la materia prima, así como su precio y disponibilidad, son fundamentales en el éxito de la oferta gastronómica, también cada negocio tiene sus necesidades y características, por lo tanto, una plataforma que ofrezca suministros de restaurantes que cumplan con los estándares de calidad para cada negocio es de gran importancia. Además, de acuerdo con los datos obtenidos en la encuesta el 44.2% de los usuarios que respondieron la encuesta han adquirido suministros culinarios y el 59.6% mencionan que fue difícil encontrar los suministros deseados, lo anterior

quiere decir que el producto si es demandado incluso por usuarios que no pertenecen a una comunidad culinaria.

¿Cuál será la extensión del mercado?

El mercado objetivo únicamente se limita a aquellos dentro de la comunidad culinaria, es decir propietarios y/o gerentes de restaurantes, escuelas culinarias, cafeterías de cualquier institución, bares, empresas de catering, panaderías y cafeterías. Dado que los alimentos son perecederos, muchos de sus clientes lo visitarán con mucha frecuencia, haciendo de estos suministros un producto bastante demandado.

¿Hacia qué target puede estar dirigido?

El target objetivo consiste en hombres y/o mujeres mayores a 22 años que vivan en la república mexicana, con algún negocio que pertenezca a la comunidad culinaria para el cual sea fundamental la adquisición materias primas o suministros culinarios para su negocio mediante el uso de una aplicación móvil.

¿En qué lugares debes ofrecer tu producto?

De acuerdo con los datos obtenidos de la encuesta el 90.4% de los usuarios han utilizado alguna plataforma de venta en línea, además, 55.8% de los usuarios les podría interesar una tienda en línea acerca de estos suministros y el 23.1% están completamente interesados en este tipo de tienda en línea, también es importante mencionar que el 40.4% de los usuarios prefieren una aplicación móvil para este tipo de productos mientras que el 28.8% prefieren una plataforma web y el restante 30.8% prefieren ambas. Por lo tanto, este producto se debe ofrecer inicialmente en una aplicación móvil para toda la comunidad culinaria como restaurantes, escuelas culinarias, cafeterías, etc.

¿Qué tipo de publicidad puede atraer a los clientes hacia tu mercancía?

De acuerdo con el mercado objetivo y el target, el tipo de publicidad para la mercancía debe ser online mediante anuncios en redes sociales, con Google Ads, email marketing, banners, entre otros. Lo anterior debido a que este tipo de publicidad tiene un rápido crecimiento en comparación de algunos otros medios y permite llegar a un público muy amplio, además debe ser publicidad impresa en

algunos medios locales para cierto tipo de negocios en los cuales la publicidad online no tiene tanto alcance.

¿Qué requisitos deben tener para su adquisición?

Los negocios que deseen adquirir suministros culinarios mediante la aplicación móvil deben tener profesionalidad y ética del negocio, fluidez financiera, control de sus procesos, estabilidad y/o prestigio, estar suficientemente adaptado a las nuevas tecnologías, cumplir con los plazos acordados y responder de manera eficiente ante imprevistos.