

	CookEle	GranadaCooking	PilsaEduca
Nombre del producto	Aprende español cocinando	Granada Cooking Experience	PilsaEduca Talleres Gastronómicos
Página Web	https://www.cookele.es	https://www.grnadacooking.es	https://wwwpilsaeduca.es
Consumidores objetivo	<ul style="list-style-type: none"> Estudiantes de español a partir de un nivel A2+ según el Marco Común Europeo de Referencia. Viajeros interesados en sumergirse en la cultura española a través de experiencias sensoriales. Personas que disfrutan de la cocina y desean aprender recetas tradicionales de Granada y Andalucía. 	<ul style="list-style-type: none"> Personas interesadas en mejorar sus habilidades culinarias. Turistas y residentes que deseen experimentar la cocina local e internacional. Grupos que buscan actividades de team building relacionadas con la gastronomía. Amantes de la comida y la cultura que deseen compartir experiencias culinarias en un ambiente acogedor y multicultural. 	<ul style="list-style-type: none"> Profesionales de la industria gastronómica que buscan mejorar sus habilidades culinarias y de gestión empresarial. Particulares interesados en aprender técnicas culinarias y disfrutar de experiencias gastronómicas divertidas. Empresas y organizaciones que buscan actividades de team building y eventos gastronómicos personalizados.
Servicios y características	<ul style="list-style-type: none"> Talleres de cocina con duración de aproximadamente tres horas. Clases de español integradas con la actividad culinaria. Ambiente acogedor y distendido para favorecer la interacción y el aprendizaje. Localización céntrica en Granada Horarios flexibles de lunes a viernes, tanto en la mañana como en la tarde, durante todo el año excepto agosto. Grupos reducidos de 4 a 12 personas por taller. Incluye comida o cena, delantal exclusivo CookEle y recetas. 	<ul style="list-style-type: none"> Talleres de cocina internacionales que ofrecen la oportunidad de aprender recetas locales e internacionales. Espacio para compartir experiencias culinarias con personas de diferentes partes del mundo. Consejos y enseñanzas de chefs expertos de Granada. Variedad de talleres, como cocina española, team building, catas y coctelería. Ubicación céntrica en el corazón de Granada, junto a la Plaza Bib-Rambla. Ambiente cuidado y encantador para disfrutar de la experiencia gastronómica. Posibilidad de realizar talleres personalizados para grupos. 	<ul style="list-style-type: none"> Talleres gastronómicos temáticos para todos los niveles de habilidad. Experiencias participativas y divertidas en un espacio acogedor y funcional. Disponibilidad de tarjetas regalo para 1, 2 y 4 plazas, ideal como regalo diferente y original. Organización de eventos corporativos, reuniones, conferencias y lanzamientos de productos, así como actividades de team building. Enfoque en programas formativos innovadores y creativos que abarcan técnicas culinarias, gestión empresarial y servicio de sala. Profesionales docentes con experiencia y pasión por la enseñanza culinaria. Instalaciones modernas y perfectamente equipadas para garantizar una experiencia de aprendizaje de alta calidad. Horario de atención al público amplio y flexible para adaptarse a las necesidades de los clientes.
Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> Integración de la cocina como herramienta didáctica para el aprendizaje del idioma y la cultura. Experiencia sensorial que favorece un aprendizaje a largo plazo. Ofrece una experiencia cultural completa que combina gastronomía, idioma y convivencia. Ubicación estratégica en una ciudad turística como Granada. Flexibilidad de horarios y atención a grupos reducidos para una experiencia más personalizada. 	<ul style="list-style-type: none"> Ofrece una experiencia culinaria completa, que va más allá de solo cocinar, incluyendo la interacción social y cultural. Enfoque en talleres internacionales que atraen a una amplia gama de personas interesadas en la cocina de diversas culturas. Opiniones positivas de los participantes que destacan la calidad de los talleres, la experiencia del personal y el ambiente acogedor. Ubicación estratégica en el centro de Granada, lo que facilita el acceso para los turistas y residentes locales. Variedad de talleres que se adaptan a diferentes gustos y preferencias. 	<ul style="list-style-type: none"> Ofrece una amplia variedad de talleres temáticos que cubren diferentes cocinas y estilos culinarios. Enfoque integral que combina habilidades culinarias con aspectos de gestión empresarial y servicio de sala. Excelentes opiniones y comentarios positivos de clientes satisfechos que destacan la calidad de los talleres y la profesionalidad del personal. Ubicación conveniente con acceso fácil y parking gratuito disponible. Flexibilidad en los horarios de atención al público para satisfacer las necesidades de los clientes.
Debilidades	<ul style="list-style-type: none"> Depende en gran medida de la disponibilidad de espacio para talleres y de la capacidad de los instructores. Limitación en el alcance geográfico, ya que se encuentra ubicado físicamente en Granada. Puede requerir una inversión de tiempo significativa por parte de los participantes, al tratarse de talleres de varias horas de duración. 	<ul style="list-style-type: none"> La disponibilidad de espacio y cupo para talleres podría ser limitada, especialmente en temporada alta. Dependencia de la disponibilidad y horarios de los chefs y otros profesionales involucrados en la organización de los talleres. La variedad de talleres puede ser abrumadora para algunos clientes, dificultando la elección del taller adecuado. Posibles limitaciones en la capacidad de atención personalizada en grupos grandes durante los talleres. 	<ul style="list-style-type: none"> La ubicación en Armilla, Granada, puede ser menos accesible para algunos clientes que no estén en la zona. Posible limitación en la disponibilidad de plazas para algunos talleres debido a la dechomanda y capacidad del espacio. Algunos clientes pueden encontrar los precios de los talleres o eventos corporativos un poco elevados, dependiendo de su presupuesto.

Hemos decidido elegir a CookEle, ya que es la que pensamos que es la más corregible y a la que podemos hacer un mejor análisis, ya que los defectos y las virtudes están mucho más claras en ésta que en las otras. Elegir esta por encima de las otras ha sido meramente por el hecho de que tenemos que proponer una mejora de cara a los usuarios que vayan a hacer uso de dicha página y que quieran por tanto usar los productos que ofrecen estas empresas. En vista a ese objetivo, hemos visto que esta opción sobresale por encima de las demás. Sobresale en cuanto se refiere a posibilidad de mejorar y de incrementar la experiencia de las personas al querer hacer uso de este servicio. Las empresas competidoras están a un nivel mucho más alto comparado con la que hemos elegido, así que el análisis hubiera sido más difícil.