



HealthFood

PROJE YÖNETİCİSİ
FEYZA NUR MUTLU

Misyon

Teknolojinin ve iş hayatının hızlı akışı ile birlikte hazır gıdalara yönelen insanların sağlıklı yaşamına devam etmesi ve formunu koruması için diyetisyenler eşliğinde kişiye özel hazırlanan yemeklerin tam zamanında teslimatının gerçekleşmesi en önemli amacımızdır.

Ekip

- ▶ Üst Düzey Yöneticiler
- ▶ Proje Yöneticisi
- ▶ Proje Ekibi
- ▶ İnsan Kaynakları Uzmanı
- ▶ Diyetisyen
- ▶ Şef
- ▶ Kurye

Pazar

- ▶ Dar bir tüketici grubuna hitap ettiğinden dolayı niş pazardır.
 - ▶ Pazar hedefi ilk olarak beyaz yakalı çalışan yoğunluğunun çok olduğu İstanbul'un Ataşehir ilçesidir. Hedef kitlemiz, sağlıklı beslenmeye çalışan ve formunu koruyan beyaz yaka çalışanlarıdır.
 - ▶ İkinci olarak İstanbul'un diğer semtlerinde yaşayan hem sağlıklı beslenmek isteyen hem de teknolojiyi kullanan beyaz yaka çalışanlarıdır.
 - ▶ Üçüncü Pazar hedefi ise talep doğrultusunda beyaz yakalı çalışan yoğunluğunun fazla olduğu diğer illerimizdir.

Fırsatlar

- ▶ İnsanların yoğun bir tempoda iş hayatına devam edip kısıtlı bir süreden dolayı gün arasında sağlıklı besin hazırlayamaması bundan dolayı fast-food ürünlerine yönelmesi ve formlarına dikkat edememesi büyük bir sorundur.
- ▶ Bu soruna çözüm olarak diyetisyen eşliğinde kişiye özel hazırlanan haftalık, aylık ve yıllık her bütçeye uygun yemek paketleri fırsatlarımız vardır.
- ▶ Sürekli müşterilerimiz için ise her yıl sonu indirim kampanyalarımız mevcuttur.

Neden Biz?

- ▶ Kendi Mutfağında Üretim
- ▶ En İyi Malzemeler
- ▶ Kişiyeye Özel Beslenme Anlayışı
- ▶ Açık Mutfak
- ▶ Sürekli Diyetisyen Desteğı
- ▶ Deneyimli Şefler
- ▶ Antibakteriyel Paketleme
- ▶ Soğutuculu Araçlarla Gönderim

Ne Hedefliyoruz?

- ▶ Kaliteden ödün vermeden ekibimizi geliştirmek ve büyümek
- ▶ Web sitesi ile başlayan teknolojik imkanlarımızı ar-ge ekipleri ile mobil uyumlu hale getirmek
- ▶ Müşteri profilini genişletip, insanların daha sağlıklı bir yaşam sürmesine yardımcı olmak
- ▶ Beş yıl sonunda üçüncü pazar hedefine ulaşmak

Finansal Plan

- Günlük hedeflenen ürün/hizmet miktarı 500-1000

2022-2023	1 öğün	2 öğün	3 öğün
Maliyet	50 TL	80 TL	140 TL
Satış fiyatı	80 TL	150 TL	290 TL
Günlük kar	30 TL	70 TL	150 TL
Haftalık kar	210 TL	490 TL	1050 TL
Aylık kar	840 TL	1960 TL	4200 TL
Yıllık kar	10.080 TL	23520 TL	50.400 TL
Yıllık toplam kar(*500 için)	5.040.000 TL	11.760.000 TL	25.200.000 TL

Kaynak Gereksinimleri

- ▶ Personel
- ▶ Teknoloji
- ▶ Finansman
- ▶ Dağıtım
- ▶ Promosyon
- ▶ Ürünler
- ▶ Hizmetler

Persona Çalışması



Melih	Sinem	Esra	Mert	Jane
32	27	25	29	28
İstanbul	İstanbul	İstanbul	İstanbul	İstanbul
CEO	Asistan	Tasarımcı	CTO	CMO
5000	1000	2500	3000	3000

USE CASE

