CANEVAS DE PROPOSITION DE VALEUR

Profil du client

Proposition de valeur

De quelle manière allez-vous créer des gains, des bénéfices pour vos clients?



Produits - services

Solutions aux irritants

Créateurs de gains

De quelle manière allez-vous soulager les irritants de vos clients?

Quel sera votre produit ou service en fonction du profil de vos clients?

Quels sont les gains, les bénéfices que votre client aimerait avoir?

Quels sont les problèmes, irritants qui ennuient votre client?

Quelles tâches ou aspirations votre client souhaite-t-il accomplir?



Tâches à effectuer

Irritants - problèmes

Gains - bénéfices

|  |
| --- |
| Nom du candidat : Pascal Rainville |

**Consigne** : Faites la description de votre profil client.

|  |
| --- |
| **Quelles tâches ou aspirations votre client souhaite-t-il accomplir?** |
| Manger des recettes saines faites maison. Économisez de l’argent. Sauver du temps. Recevoir des amis à souper sans anxiété. Organiser des repas pour la semaine. Avoir le sentiment d’accomplissement. |

|  |
| --- |
| **Quels sont les problèmes, irritants qui ennuient votre client?** |
| Cuisiner demande trop de temps et c’est très répétitif. Manger du fast-food par manque de temps. Se casser la tête à se demander quoi manger pour souper et quoi faire pour les lunchs. Devoir planifier la semaine et faire une liste d’épicerie. Devoir satisfaire les caprices de tous les membres de la famille. Manger des mets avec des ingrédients imprononçable. L’emballage des aliments transformés. |

|  |
| --- |
| **Quels sont les gains, les bénéfices que votre client aimerait avoir?** |
| Avoir beaucoup de suggestions de recettes. Avoir le sentiment d'avoir réalisé soi-même sa recette. Manger varié. Être éco-responsable. |

**Consigne** : Faites la description de votre proposition de valeur.

|  |
| --- |
| **Quel sera votre produit ou service en fonction du profil de vos clients?** |
| Un robot qui automatise une bonne partie de la préparation de recettes et qui maintient un inventaire.  Une application web comportant des recettes et un système de planification de repas. |

|  |
| --- |
| **De quelle manière allez-vous soulager les irritants de vos clients?** |
| Suggérer des recettes selon les ingrédients en inventaire. Planifier d’avance les recettes de la semaine et générer automatiquement une liste d’épicerie. Offrir des recettes personnalisables (chaque membre de la famille choisit sa sorte de biscuit par exemple). Économie de temps en automatisant l’ajout, la pesée, le mélange et la cuisson d’aliments. |

|  |
| --- |
| **De quelle manière allez-vous créer des gains, des bénéfices pour vos clients?** |
| En n’automatisant qu’une partie de la cuisine, le client peut se sentir fier d’avoir préparé un bon repas. En offrant une large bibliothèque de recettes sur l'application web. Faciliter le zéro-déchet en utilisant des pots qui peuvent être rempli en vrac. Gestion d’inventaire et d’épicerie. |