

## Registro de la Propuesta del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: Nicolás Banda Macías

PROGRAMA: E-3 GRUPO: A FECHA: 04/11/2020

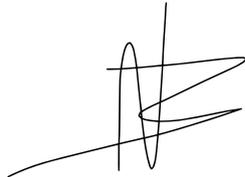
Director Asignado: Sáenz-Diez Rojas, Rocío  
Apellidos Nombre

Título provisional del TFG:

Ghost Kitchen. Cocinas estratégicas para el *food delivery*.

ADJUNTAR PROPUESTA (máximo 2 páginas: objetivo, bibliografía, metodología e índice preliminares)

Firma del estudiante:



Fecha: 05/11/2020

Firma del Director:



# Propuesta de trabajo de fin de grado



**COMILLAS**  
UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

## **Ghost kitchen. Cocinas estratégicas para el food delivery.**

**Autor: Nicolás Banda Macías**  
5º E-3

**TFG ADE**

**Tutor: Rocío Sáenz-Diez Rojas**

## 1. Título provisional

*Ghost kitchen. Cocinas estratégicas para el food delivery.*

## 2. Objetivo

El propósito de este TFG es la creación de una *startup* basada en el mundo de la restauración a través de *ghost kitchen*, un nuevo concepto de cocinas para el *food delivery*. Se trata de restaurantes que existen solo para plataformas de entrega de comida a domicilio, donde en vez de incurrir con el alto coste de abrir un establecimiento y la alta demanda de la comida a domicilio en la actualidad se abre esta cocina para entregar la comida directa a casa.

Vamos a seguir los pasos para crear el plan de negocio a través de la plataforma digital Adventurees que da apoyo a los emprendedores, facilita una formación estructurada y una serie de herramientas que te brindan la oportunidad de convertir de una forma práctica tu idea en un proyecto. Mi equipo esta formado por 5 compañeros de clase que llevamos realizando trabajos y conociéndonos desde primero de carrera. Somos Francisco Bores, Borja Castellano, Pedro de Elejabeitia, Alfredo Briganty y yo. Tenemos la suerte de tener de Tutor a Valentín Rivas que tras varias reuniones hemos llegado a la conclusión de todas las ideas que teníamos, esta es la mejor para desarrollar en la situación en la que nos encontramos.

- Identificar las dinámicas existentes en España de las *ghost kitchen* y *food delivery*.
- Análisis de la industria y competidores de las *ghost kitchen*. ¿Cuál es el nivel de penetración en la industria del *food delivery*?
- Estudio de logística y factores claves que determinen los hábitos de la sociedad española para posicionar estratégicamente el local y el tipo de comida a ofrecer.
- Examinar viabilidad y rentabilidad del negocio.
- Presentar una visión general de la *startup* y desarrollo de un plan de negocio para dar los detalles de sus proyecciones financieras en los próximos años.

## 3. Metodología

Hemos de establecer los objetivos del trabajo fin de grado y tras ello ejecutar el plan establecido a través de Adventurees. Siguiendo la metodología basada en un modelo propio *lean startup* usando el panel *goldsmint*, estructurada en tecnología, mercado y negocio. Para ello, se establece tres bloques consecutivos con tres módulos dentro de cada uno. El primero, concepto y visibilidad donde vamos a realizar el concepto técnico, la oportunidad de mercado que tiene nuestra empresa y que potencial tiene esta. El segundo bloque se basa en comenzar el desarrollo del negocio, donde vamos a pasar del concepto al producto que vamos a comercializar junto la estrategia comercial y el

plan de negocio. Por último, tenemos que transmitir nuestra idea a través de un *elevator pitch* y la presentación final de nuestro negocio.

## 4. Índice provisional

- I. **Introducción**
  - a. Objetivos
  - b. Metodología
  - c. Estructura del trabajo
- II. **Análisis de la industria del *food delivery***
  - a. Análisis del mercado
- III. **Modelo de negocio**
  - a. Plan *goldsmith*
  - b. Plan financiero
- IV. **Conclusiones**
- V. **Bibliografía**

## 5. Bibliografía

Eisenmann, Thomas R. and Ries, Eric and Dillard, Sarah. (March 9, 2012). *Hypothesis-Driven Entrepreneurship: The Lean Startup*. Harvard Business School Entrepreneurial Management Case No. 812-095, Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2037237>

Weill, P., & Woerner, S. (2018). *What's Your Digital Business Model?: Six Questions to Help You Build the Next-Generation Enterprise*. Boston: Harvard Business Review Press.

*Barra de ideas on LinkedIn: Congreso Digital de Barra de ideas*. (2020, octubre). Barra de ideas. <https://www.linkedin.com/posts/activity-6722831347594891264-7TGJ>

*Cooklane - Las mejores Cocinas Comerciales para Delivery de Europa*. (2020, 31 agosto). Cooklane. [https://cooklane.com/es/?utm\\_source=google&utm\\_medium=cpc&utm\\_campaign=11373231973&utm\\_content=110260934134](https://cooklane.com/es/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=11373231973&utm_content=110260934134)

Gispert, B. (2019, 27 agosto). *Así son las 'dark kitchens' del 'delivery' en España*. La Vanguardia. <https://www.lavanguardia.com/economia/20190827/464266225884/glovo-deliveroo-cocinas-funcionamiento-reparto-a-domicilio.html>

*TechCrunch is now a part of Verizon Media*. (2020, 27 octubre). Tech Crunch. [https://techcrunch.com/2020/10/27/spying-a-pivot-to-ghost-kitchens-softbanks-second-vision-fund-pours-120-million-into-ordermark/amp/?\\_twitter\\_impression=true&s=09&guccounter=1](https://techcrunch.com/2020/10/27/spying-a-pivot-to-ghost-kitchens-softbanks-second-vision-fund-pours-120-million-into-ordermark/amp/?_twitter_impression=true&s=09&guccounter=1)

Odou, K. (2020, 2 abril). UBER EATS 101: la guía indispensable para los restaurantes. deliverect. <https://www.deliverect.com/es/blog/entrega-de-comida>