

Anexo I. Registro del Título del Trabajo Fin de Grado (TFG)

NOMBRE DEL ALUMNO: Arturo Márquez Moreno

PROGRAMA: E-2+BA

GRUPO: B

FECHA: 17/10/2024

Director Asignado: Amoribieta Alonso, Iñigo

Título provisional del TFG: Business Plan para la creación de *OffMenu*

Objetivo

El objetivo principal de este trabajo fin de grado es desarrollar el Business Model de una aplicación móvil para el sector de la restauración en España OffMenu. Esta aplicación busca facilitar la interacción que hay entre consumidores y los hosteleros, estableciendo un sistema de recompensas con la finalidad de incentivar el consumo y la fidelidad de los consumidores. Además, la aplicación contará con un sistema de pagos compartidos de las cuentas en los locales, incluyendo la posibilidad de dejar propinas de manera digital. El desarrollo de esta aplicación está inspirada en la aplicación estadounidense Noshd. Este trabajo va a estudiar la adaptabilidad de dicho modelo de negocio en el mercado español, estableciendo su estructura organizativa y operativa, y analizando su viabilidad económica, todo desde un enfoque estratégico. El objetivo es crear un modelo de negocio rentable, digitalizado, y con impacto en todos los jugadores del sector de la restauración: hosteleros, trabajadores, y clientes.

Metodología

La metodología de este trabajo estará dividida en tres fases:

1. *Analizar el mercado y la competencia*

Se realizará un estudio del mercado de la restauración en España, teniendo en cuenta el nivel de digitalización, entrando en juego y analizando los competidores de OffMenu, adicionalmente se estudiarán posibles servicios/productos sustitutivos. Este análisis permitirá tener una noción del mercado, sus players, y así poder identificar oportunidades de diferenciación y el posicionamiento de la aplicación.

2. *Desarrollo del modelo de negocio*

Se realizará el modelo de negocio de la aplicación. Este modelo incluirá, la propuesta de valor para cada uno de los players del sector (hosteleros, empleados, y consumidores), la estructura de costes, y las fuentes de ingresos de la aplicación. Además, se estudiarán alianzas estratégicas de la aplicación a llevar a cabo para el desarrollo y operación de la plataforma.

3. *Estrategia de implementación*

Por último, se desarrollará estrategia a llevar a cabo para implementar esta plataforma. Tales acciones comprenderán el marketing. Se hará un énfasis en las redes sociales, y aquellas cuentas que contienen una comunidad de seguidores tales como los influencers gastronómicos. Se considerarán otras posibles opciones de promoción como la presencia de la marca en ferias gastronómicas para aumentar visibilidad.

Índice preliminar

1. Resumen ejecutivo
 - 1.1. Resumen del proyecto
 - 1.2. Mención a la inspiración de Noshd y cómo se adaptaría al mercado español
2. Análisis de la oportunidad de mercado
 - 2.1. Industria de la restauración en España
3. Desarrollo de la idea
 - 3.1. Funcionamiento de la App
 - 3.2. Customer Journey
4. El cliente
 - 4.1. Segmentos de clientes
5. Competencia
 - 5.1. Competencia directa
 - 5.2. Competencia indirecta
6. Propuesta de valor
 - 6.1. Para consumidores
 - 6.2. Para hosteleros
 - 6.3. Para trabajadores
7. Marketing mix
 - 7.1. Producto
 - 7.2. Precio
 - 7.3. Promoción
 - 7.4. Distribución
8. Recursos necesarios para las operaciones de OffMenu
 - 8.1. Desarrollo tecnológico
 - 8.2. Asociaciones con sistemas de pago y marketing
9. Modelo financiero
 - 9.1. Proyecciones financieras
 - 9.2. Costos
10. Validación de la demanda
11. Resumen DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades)
12. Conclusión y valoración final del proyecto
13. Bibliografía
14. Anexos

Bibliografía

ArmadaT Asesores S.L. (2024). *La restauración en España*. ArmadaT Asesores S.L.
Cela Ros, A. (2017). *Análisis de sitios web como herramienta de marketing online: una aplicación al sector restauración* (Trabajo de fin de grado). Universidad de Murcia.
Gallego, E. (2018). El sector de la restauración en España. *Distribución y Consumo*, 28(154), 26-30.
Guerra, J. L. (2009). El sector de la restauración en España. *Distribución y Consumo*, 19(103), 32-41.
Pascual, P., & Britto, L. (2024). *El sector restauración en España*. Seegman Servicios Jurídicos, S.L.P.
Tema: Restaurantes y bares en España. (2024, 17 octubre). Statista.
<https://es.statista.com/temas/6557/la-restauracion-en-espana/#topicOverview>
Square. (2024). *Radiografía del sector de la restauración en España*. Square.

Firma del estudiante:



Fecha: 17/10/2024