

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

NOMBRE DEL ALUMNO: Francisco Bores de la Riva

PROGRAMA: 5º E-3

GRUPO:A

FECHA: 05/11/2020

Director Asignado: Sáenz-Díaz Rojas, Rocío
Apellidos Nombre

Título provisional del TFG:

Plan de negocio sobre una Ghost/Dark Kitchen

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

Objetivos

1. Análisis del mercado, la competencia y las dinámicas de este sector en España y en países comparables. Descripción de cómo el impacto del Covid ha beneficiado a las plataformas de comida a domicilio.
2. Análisis de la regulación del sector
3. Elaboración de un *business plan* desarrollando ampliamente la parte financiera. Para ello se deberá crear un modelo financiero en Excel que sustente la idea de negocio.
4. Desarrollar las distintas vías de financiación y preparación de documentación para posibles ampliaciones de capital con el objetivo de captar financiación.
5. Elaboración de un plan estratégico con el objetivo de determinar la cantidad de dinero necesaria para comenzar las operaciones y establecer un plan de expansión fijando la financiación necesaria.

El objetivo de nuestra *start-up* es la creación de una plataforma de cocinas fantasma. El negocio consiste en alquilar locales para instalar una cocina con distintos puestos y

arrendar estos a emprendedores de la hostelería y restaurantes. De esta forma, los restaurantes lo pueden usar para atender a su canal online de pedidos de manera especializada o para conseguir repartir en nuevas zonas que antes no llegaban y los emprendedores hosteleros pueden empezar su negocio de manera económica, reservando un puesto en nuestras cocinas. Se contempla la posibilidad de una vez establecidos, crear una marca propia de comida, aprovechando las sinergias. Además, pretendemos desarrollar una plataforma que integre a las distintas aplicaciones de comida a domicilio para unificar los pedidos y prestar un servicio de asesoramiento a nuestros clientes para que aumenten sus ventas.

Metodología

El *business plan* se realizará, combinando tanto la práctica como la teoría. En primer lugar, se recopilará información acerca de las dinámicas del sector, analizando a los competidores. Se va a seguir el modelo Business model canvas para desarrollar el plan de negocio. Además, gracias a la participación en el concurso de Comillas emprende, se usará la metodología empleada en la plataforma de Adventurees.

Índice

1. Introducción
 - a) Motivación
 - b) Objetivos del trabajo
 - c) Metodología
 - d) Estructura
2. Análisis del sector
 - a) Diamante de Porter
 - b) Blue Ocean strategies
 - c) Evolución de las plataformas delivery en España
 - d) Impacto Covid
3. Ghost Kitchen: desarrollo del business plan.
 - a) Descripción del proyecto.
 - b) Misión, visión y valores.
 - c) Desarrollo en profundidad del Plan Financiero
 - a. Elaboración de un modelo financiero en Excel que sustente la idea de negocio
 - b. Desarrollo de las vías de financiación
 - c. Plan de expansión y financiación del mismo
4. Conclusiones
5. Bibliografía
6. Anexos

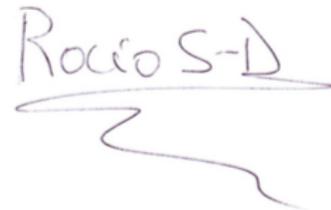
Bibliografía

- Fabregat, J. (2020, 8 enero). Food Haven CEO José Fabregat's take on food delivery and cloud kitchens in Spain. <https://www.deliverect.com/blog/expert-talks/food-haven-ceo-jose-fabregats-take-on-food-delivery-and-cloud-kitchens-in-spain>
- 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
- Gispert, B. (2019, 27 agosto). Así son las 'dark kitchens' del 'delivery' en España. La Vanguardia.
- Odou, K. (2020, 2 abril). UBER EATS 101: la guía indispensable para los restaurantes. deliverect. <https://www.deliverect.com/es/blog/entrega-de-comida>
- LimeTray. (2018, 31 diciembre). The 6 Cloud Kitchen Business Models and How They Work. LimeTray's Restaurant Management & Marketing Blog. <https://limetray.com/blog/cloud-kitchen-business-model/>

Firma del estudiante:



Firma del Director:



Fecha: 05/11/2020