

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

NOMBRE DEL ALUMNO: Alfredo Briganty González

PROGRAMA: 5º E3

GRUPO: A

FECHA: 03/11/20

Director Asignado: García Saiz, Sergio Javier
Apellidos Nombre

Título provisional del TFG:

Modelo de negocio de una Ghost Kitchen: Fomentar y facilitar tanto el emprendimiento hostelero como la mejora de los departamentos de entrega a domicilio de los restaurantes.

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

Firma del estudiante:



Firma del Director:



Fecha: 03/11/2020

PROPUESTA TFG ADE

1. Título Provisional

Modelo de negocio de una Ghost Kitchen: Fomentar y facilitar tanto el emprendimiento hostelero como la mejora de los departamentos de entrega a domicilio de los restaurantes.

2. Objetivos

1. Analizar la presencia del modelo Ghost Kitchen en España para poder comprender los competidores que hay en el mercado y las barreras de entrada.
2. Estudiar la situación actual del mercado hostelero en España junto con un estudio de la demanda de pedidos a domicilio, de acuerdo con la crisis del Covid-19 para conocer de que manera podemos fomentar el emprendimiento y la rentabilidad en dicho sector.
3. Analizar las dificultades financieras a las que se enfrentan los emprendedores hosteleros.
4. Investigar sobre la regulación vigente en relación con las plataformas delivery.
5. Analizar el comportamiento de los consumidores con relación a los pedidos a domicilio.
6. Estudiar de manera exhaustiva la verdadera rentabilidad que un proyecto de esta naturaleza puede albergar.
7. Desarrollar un plan de negocio.

3. Metodología

Teniendo en cuenta que se va a realizar un plan de negocio, en primer lugar, el trabajo se va a basar en el análisis e investigación del sector hostelero, y más en profundidad de la investigación del mundo de las cocinas fantasmas, siguiendo los módulos del concurso Comillas Emprende.

En segundo lugar, se va a desarrollar el modelo de negocio como tal, explicando la idea de negocio, rentabilidad, entorno y viabilidad futura.

4. Índice

1. Introducción
 - a) Motivación
 - b) Objetivos del trabajo
 - c) Metodología
 - d) Estructura
2. Análisis del sector hostelero en España
 - a) Barreras de entrada y salida
 - b) Desarrollo de las plataformas delivery en España
 - c) Consecuencias de la crisis del Covid-19 para el sector
3. Ghost Kitchen: desarrollo del plan de negocio
 - a) Descripción y origen de la idea.
 - b) Misión y visión.
 - c) Análisis del Entorno y Sector
 - d) Plan Financiero
 - e) Regulación legal

- f) ¿Futuro emprendedor?
- 4. Conclusiones
- 5. Bibliografía
- 6. Anexos

5. Bibliografía

Wilson K Lee - How To Open A Restaurant / F&B Shop. (2020, 12 agosto). *How To Start A Cloud Kitchen In 20 Mins | Ghost Kitchen & Virtual Kitchen 2020*. YouTube.
[https://www.youtube.com/watch?v=E4bF9LPRM8k&ab_channel=WilsonKLee-](https://www.youtube.com/watch?v=E4bF9LPRM8k&ab_channel=WilsonKLee-HowToOpenARestaurant%2F%26BShop)

[HowToOpenARestaurant%2F%26BShop](https://www.youtube.com/watch?v=E4bF9LPRM8k&ab_channel=WilsonKLee-HowToOpenARestaurant%2F%26BShop)

LimeTray. (2019, 10 octubre). *The 6 Cloud Kitchen Business Models and How They Work*. LimeTray's Restaurant Management & Marketing Blog. <https://limetray.com/blog/cloud-kitchen-business-model/>

CloudKitchens. (2020, 2 noviembre). *Commercial Kitchens Optimized for Delivery*. <https://www.cloudkitchens.com/>

StartEat Spain – Feed Your Engine. (2020). Starteat. <https://starteat.es/>

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