

PROPUESTA DE VALOR

Nuestra plataforma ayuda a personas laboralmente activas, que necesitan una alimentación bien cuidada, a seguir una dieta balanceada y personalizada de manera simple y rápida, mediante la generación de dietas, utilizando platos de locales gastronómicos cercanos a su lugar de trabajo.

EQUIPO



Felipe Gonzalez Rojas Tutor Emprendedor, consultor y académico del Centro de Innovación UC	Sophie Fraser Ramos sfraser@udd.cl Estudiante de ingeniería civil en la Universidad del Desarrollo.	Isidora Garín Espinosa mgarine@udd.cl Estudiante de diseño digital en la Universidad del Desarrollo.	Joaquín Martínez Gallardo Joamartinezg@udd.cl Estudiante de ingeniería civil en la Universidad del Desarrollo.	Vicente Pares Ortiz vpareso@udd.cl Estudiante de arquitectura en la Universidad del Desarrollo.
---	--	---	---	--

USUARIO



JOHN, INGENIERO CIVIL, 30 AÑOS

- Laboralmente activo, por lo que tiene poder adquisitivo.
- Sufre de hipertensión, por lo que necesita comer saludable.
- Sedentario, vive en estado de negación respecto a su salud.
- Le gusta la comida rápida, que no toma mucho tiempo de preparación. Suele comer fuera de la oficina.

PROBLEMA

El 17% de los trabajadores chilenos de 30 años padecen de alguna patología crónica asociada a la alimentación, proporción que se duplica en mayores de 40 años. La mala alimentación del usuario viene dado debido a que no se dan el tiempo, ni le dan la importancia de comer saludable, además que, en el trabajo, tienen horarios acotados de almuerzo, donde deben salir muchas veces a comprar a algún restaurante cercano, lo cual genera una gran pérdida de tiempo. También le sucede que, al tener poco tiempo de almuerzo, opta por opciones más rápidas y menos sanas, como en cadenas de comida rápida."

PROCESO DE INVESTIGACIÓN

Durante el proceso de investigación se entrevistaron a 34 personas, en barrios de oficina tales como Manquehue, Cerro El Plomo, Providencia, Manuel Montt y Santiago Centro, de las cuales 25 reconocieron el problema propuesto como tal. Además, 19 de ellos eran personas que trabajan en oficinas en barrios concurridos. Las personas entrevistadas fueron encontradas a través de contactos con oficinistas y preguntando a personas en la calle.

Realizamos las siguientes preguntas:

- ¿Tienes algún problema de salud o enfermedad?
- ¿Consideras que tienes una dieta saludable?
- ¿Qué desayunaste y desayunas usualmente?
- ¿Qué almorzaste y almuerzas usualmente?
- ¿Comes snacks a modo de colación en el trabajo? ¿Cuáles?
- ¿Qué tomas a lo largo del día?

INSIGHTS PRINCIPALES

Su horario de almuerzo es muy acotado, por lo que el momento de salir a almorzar se vuelve muy abrumante, ya que tienen que, en 1 hora, alcanzar a elegir, comprar y consumir el plato.

El usuario no tiene clara la definición de comida saludable, ya que consideran que almorzar una ensalada es comer sano, lo que resulta en que no cuiden realmente su alimentación de la manera adecuada.

IDEACIÓN

A partir de una lluvia de ideas se seleccionan las tres ideas más interesantes para el equipo, las cuales son:

1. Toit En Ruta:

Un servicio que permitirá conectar cadenas de restaurantes con usuarios en puntos estratégicos en la ciudad, específicamente, en trayectos del hogar del usuario hacia su oficina. De esta manera, se facilita el acceso a desayunos cuando el usuario tiene poco tiempo debido a su horario laboral. La plataforma que se quiere crear, coordina al usuario con un repartidor de productos para el desayuno, quien estará en lugares estratégicos. De esta manera, el usuario recibe su pedido y así puede consumir un desayuno adecuado y nutritivo sin perder tiempo. El usuario podrá escoger, dentro de una gran variedad de productos, qué es lo que quiere desayunar y dónde desea realizar el retiro. El pago podrá ser a través de la plataforma, y en minutos podrá acceder a sus productos.



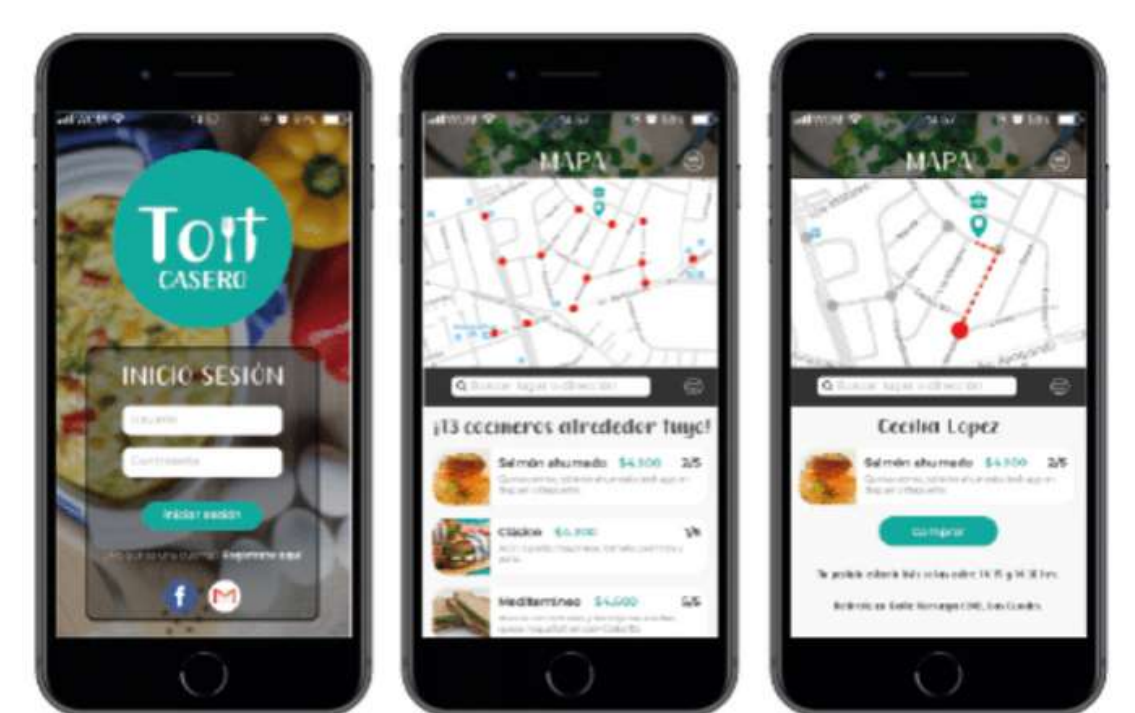
2. Kai Restaurantes:

Es una red de restaurantes saludables ubicados en barrios de oficinas. A través de una aplicación móvil, el usuario puede reservar el o los platos que desea consumir para la semana, de manera que sus pedidos estén listos con anticipación y el usuario sólo tenga que ir a retirar su comida al local. Se basa en una suscripción mensual ya que de esta manera el usuario podrá optar por opciones de platos a menor precio. La plataforma ofrece platos saludables de manera personalizada y certificados por nutricionistas.



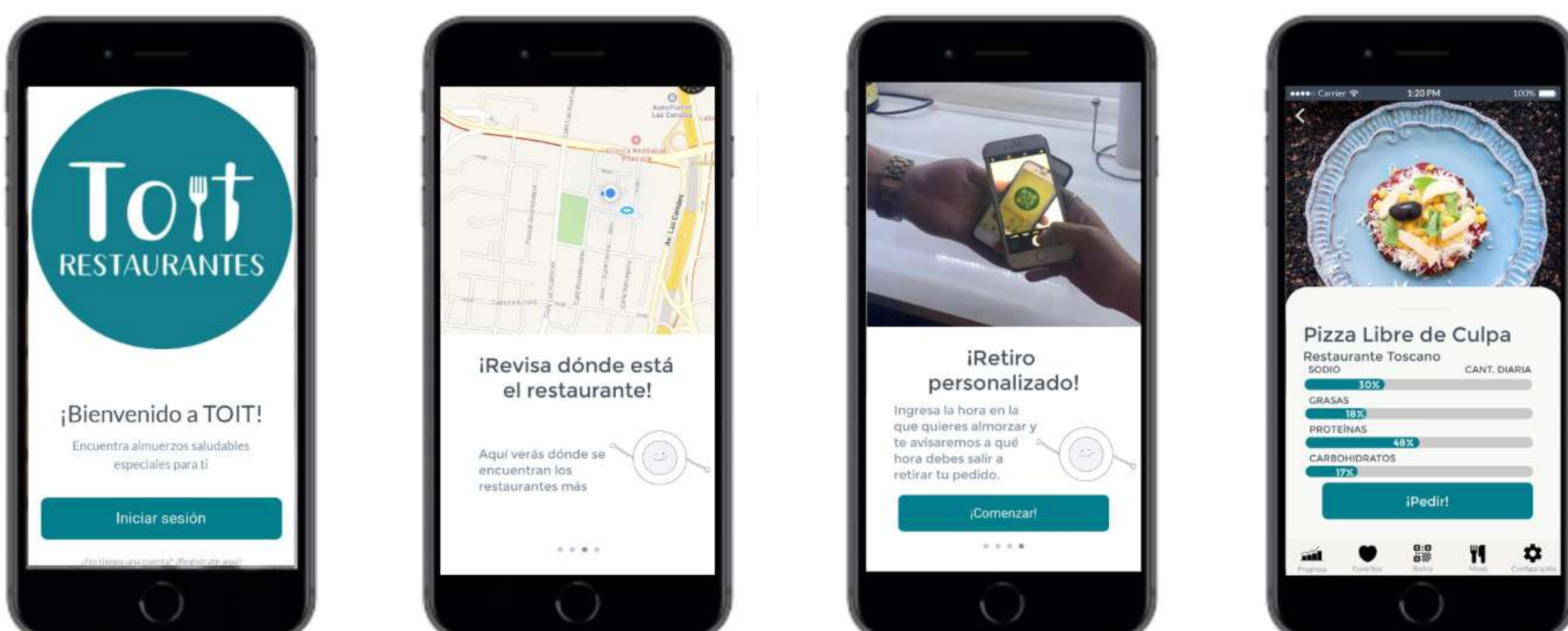
3. TOIT Casero:

Un servicio enfocado en los amantes de la comida casera y saludable, quienes no tienen tiempo para preparar su almuerzo el día anterior o en la misma mañana. La idea es que una persona que cocine para sí misma un día, cocine para 3 o 4 personas más, y se los venda a un precio asequible. El usuario deberá reservar su comida por lo menos con un día de anticipación, para que el "cocinero" se organice y pueda cocinar los platos necesarios, sin quedarse con comida extra, o sin que le falten platos por cocinar.



PROTOTIPO FINAL

TOIT APP consiste en una plataforma que ofrece distintas opciones de almuerzo al usuario, de platos saludables, para que ellos puedan mantener más controlada su alimentación, lo cual ayuda al usuario a tener una buena salud. Cada plato ofrecido tiene información relevante respecto a lo que contiene, para ayudar al usuario a tomar mejores decisiones a la hora de almorzar. La información que contiene cada plato son los ingredientes, cantidad de calorías que aporta, porcentajes de distintos nutrientes relevantes, entre otros. Un elemento muy relevante de la plataforma es el contacto directo con un nutricionista, quien hará en una primera instancia un estudio del usuario, según los datos que ingrese a la aplicación, para así recomendarle una dieta de acuerdo a sus necesidades y objetivos. Además, a medida que el usuario consume a través de la plataforma, el nutricionista analizará las mejoras que consigue y modificará la dieta en caso de ser necesario.



MODELO DE NEGOCIOS

Para el funcionamiento de TOIT, se tendrán dos tipos de modelos de negocios:

B2C Se realizará un enlace entre consumidor y el local gastronómico, a través de la plataforma móvil, para que el usuario pueda acceder a distintas opciones de platos saludables a la hora de almuerzo, cercanos a su lugar de trabajo.

B2B Se ofrecerá el servicio a distintas empresas, para que los trabajadores puedan acceder a platos saludables, mejorando así su alimentación, eficiencia y productividad en el trabajo. Los ingresos se obtendrán según una comisión del 14% que se cobre a los locales gastronómicos, por plato vendido. También se generará a través del nexo con empresas, quienes comprarán una cierta cantidad de platos (según los empleados que tenga) pagando un Fee mensual por la evaluación con nutricionistas, de manera personal a los empleados, y por el pago de los platos a los locales gastronómicos, precios que serán más bajos cuando se compran en "paquetes".