

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción.....	1
1.1 Descripción del tema a abordar	1
1.2 Alcance	2
2. Objetivos y resultado esperado.....	3
2.1 Objetivo general.....	3
2.2 Objetivos específicos	3
2.3 Resultados esperados	3
3. Marco conceptual.....	4
4. Diagnóstico	5
4.1 Benchmarking internacional y nacional.....	5
4.2 Análisis de los mercados potenciales	8
4.2.1 Por cobertura de delivery.....	8
4.2.2 Por participación del rubro comida por zona geográfica.....	10
4.2.3 Por crecimiento del mercado	11
4.3 Análisis de clientes.....	16
4.3.1 Cadena de valor	16
4.3.2 Cliente directo (productores de comida)	18
4.3.3 Cliente final (consumidor final de comida).....	20
4.4 Análisis de la competencia en Chile.....	22
4.4.1 Cobertura de mercado.....	22
4.4.1.1 Centros comerciales:.....	22
4.4.1.2 Dark Kitchen	26
4.4.1.3 Locales Comerciales en calle	30
4.4.2 Fortaleza y debilidades de la competencia	31
4.4.2.1 Fortalezas.....	31
4.4.2.2 Debilidades:.....	32
4.5 Análisis de formatos de Dark Kitchen	32
4.5.1 Construcción de edificio (HUB).....	32
4.5.2 Cocinas modulares.....	32
4.6 Resumen de principales variables – FODA	33
4.6.1 FODA-Negocio	33

4.6.2	FODA-Segmentos	34
4.6.2.1	Locales de comida rápida:.....	34
4.6.2.2	Restaurantes:	34
5.	Elaboración de estrategia	35
5.1	Propuesta de valor	35
5.2	Modelo de Negocio.	38
5.3	Cadena de Valor	40
5.4	Plan de Marketing	44
5.4.1	Marketing Mix	44
5.4.1.1	Producto.	44
5.4.1.2	Precio	44
5.4.1.3	Promoción:	45
5.4.1.4	Plaza.....	45
6.	Evaluación económica	48
6.1	Inversión inicial.....	48
6.2	Reinversiones	48
6.3	Arriendo de terreno	49
6.4	Costos Fijos	49
6.5	Nómina.....	50
6.6	Ingresos	51
6.7	Tasas de descuento.....	52
6.8	Flujo de caja proyecto puro	53
6.8.1	Análisis de sensibilidad proyecto puro	54
6.9	Flujo de caja proyecto apalancado.....	55
6.9.1	Análisis de sensibilidad proyecto apalancado	56
7.	Conclusiones y recomendaciones.....	57
8.	Bibliografía	58
9.	Anexos	60