

CONTEXT SECTORIAL

Un restaurant vegetarià és un establiment on se serveixen menús elaborats a base de verdures, llegums, fruites i altres productes, al mateix temps que s'elimina la carn de la dieta.

A Espanya s'estima que aproximadament un 2% de la població és vegetariana, percentatge al que cal afegir una altra població que busca alguna cosa més que el menjar tradicional.

Ambdós sexes són usuaris habituals d'estos establiments, tot i que les dones representen un percentatge lleugerament superior.

El client sol tindre un perfil de classe mitjana o mitjana-alta.

El nivell d'ingrés és major en època estival i en cap de setmana excepte si està ubicat a zones d'oficines, on l'afluència de clients és major durant la setmana.

DAFO

AMENACES	OPORTUNITATS
- Sensibilitat cap a factors econòmics - Factor moda, que condiciona els fluxos de clients cap a este tipus d'establiments. - Increment del nombre de restaurants de cuina no vegetariana però que actuen com a producte substitutiu: asiàtics, Wok, etc.	- Major preocupació per la salut i la imatge, cosa que incentiva el consum d'este tipus de productes. - Descens del consum de carn - Existència d'un elevat nombre de xicotetes explotacions de producció tradicional de menjar
PUNTS FORTS	PUNTS FEBLES
- Activitat innovadora - Qualitat del servici - Increment de la varietat de productes i servicis - Alternativa d'oferir productes de valor afegit a l'activitat: cursos de cuina, receptes, venda de productes, etc.	- Concentració dels establiments a les grans ciutats - Percepció d'escàs valor nutritiu del menjar vegetarià

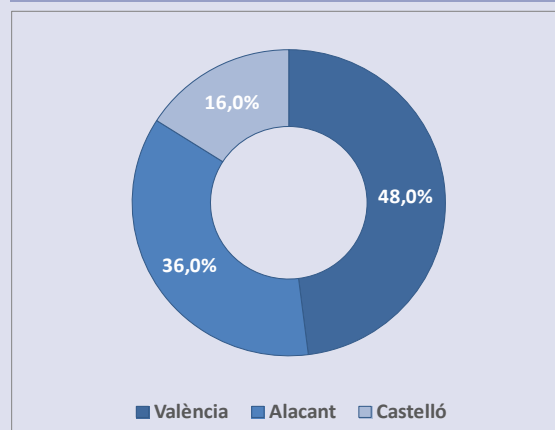
ANÀLISI COMPETITIVA A LA COMUNITAT VALENCIANA

A la Comunitat Valenciana pot haver-hi unes 100.000 persones vegetarianes.

A la Comunitat Valenciana existeixen uns 25 restaurants vegetarians, la meitat dels quals a la província de València.

Solen ubicar-se a ciutats mitjanes o grans, però cada vegada es localitzen més a xicotetes poblacions rurals on tenen l'oportunitat d'aprofitar productes locals o procedents d'autoproducció.

Distribució provincial dels restaurants vegetarians, 2011 (%)



Font: directoris comercials

QUINS PRODUCTES PUC OFERIR AL MEU CLIENT?

PRODUCTES BÀSICS

- Menús elaborats a partir de lactis, fruites, llets vegetals, llegums, verdures i hortalisses.

CARACTERÍSTIQUES BÀSIQUES

CNAE/SIC	55.30/58.12
IAE	671
Condició jurídica:	Autònom
Facturació:	222.180 €
Localització:	Centres urbans
Personal i estructura organitzativa:	Emprenedor i dos empleats
Instal·lacions:	90 m ²
Clients:	Homes i dones d'edat mitjana preocupats per la salut i la vida sana
Ferramentes promocionals:	Boca en boca, directoris comercials, Internet, revistes especialitzades, anuncis a la premsa...
Inversió necessària:	75.300 euros
Import de despeses:	207.609 euros
Resultat brut:	6,55%

RECOMANACIONS

- La varietat i qualitat dels aliments és l'element distintiu dels restaurants vegetarians.
- La carta és un element diferenciador i s'ha de realitzar amb materials originals i ecològics, com per exemple paper reciclat o de fabricació pròpia o plantes.
- Coneix bé la filosofia de vida dels vegetarians i intenta adequar els productes i l'ambient del local als gustos dels clients.
- Pots tractar de diferenciar-te d'altres establiments oferint un altre tipus d'activitats o servicis d'acord amb la filosofia del local, com ara cursos de cuina vegetariana, regals de llibres de receptes, organització d'activitats de temps lliure a espais naturals, etc.
- Tria bé la localització, ja que serà un element fonamental per a la captació de clients, almenys al principi.
- Hauràs de realitzar una adequada previsió del nombre de clients que esperes rebre i la seua despesa mitjana amb la finalitat de realitzar la compra de les provisions diàries necessàries.

ENLLAÇOS D'INTERÉS

www.restaurantesvegetarianos.es
www.gastronomiaverde.com
www.vegetarianosc Castellon.org

www.unionvegetariana.org
www.mundovegetariano.com
www.sovenava.org

www.ivu.org/spanish
www.estudiosnaturistas.com