



MERCADO FLOTANTE

FOODIE'S MARKET



Todos los ingredientes internacionales en tu cocina





LA NECESIDAD

Obstáculos para cocinar con ingredientes internacionales



PARTICULARES

- No conozco algunos ingredientes
- No encuentro productos en mi localidad
- Dispersos por Internet
- Recetas complejas




PROFESIONALES

- Catálogo escaso
- Disponibilidad irregular



← Todos los ingredientes que necesites para cocinar cualquier especialidad culinaria del mundo →



Árabe +

Asiática -

- > China
- > Corea
- > Indonesia
- > Japón
- > Tailandia

Latina +

Universal



**Arroz Basmati
Habib 2 Kg** 7,98€

Variedad de arroz típica de la India de grano largo y de gran fragancia.

AÑADIR A LA CESTA



**Pasta de curry amarilla
Aroy-D 400 g** 4,38€

Condimento en pasta a base de hierbas y especias típico de Tailandia. Moderadamente picante.

AÑADIR A LA CESTA



**Arroz glutinoso
Golden Butterfly 1 Kg** 3,68€

Arroz típico de la cocina asiática, con gran contenido en almidón, proporcionando un resultado pegajoso.

AÑADIR A LA CESTA



**Hierba limón seca
Cock 100 g** 1,88€

También llamada limoncillo o lemon grass, deshidratada y troceada, de aroma cítrico y sabor agri dulce.



**Salsa tsuyu
Mizkan 473 ml** 8,98€

Salsa concentrada a base de soja y caldos de alga Kombu. Se usa para el caldo de los fideos. Debe diluirse con un poco de agua.



**Arroz glutinoso negro
Wang's 1 Kg** 5,98€

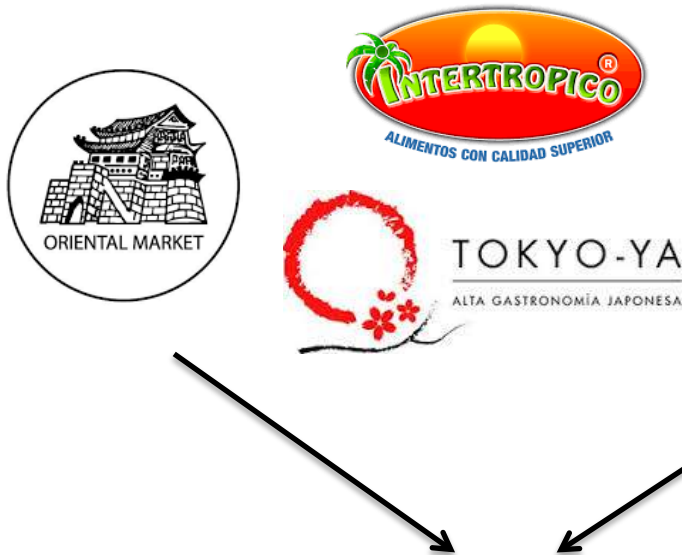
Arroz de origen tailandés con un sabor semejante a la nuez. Se consume como snack con leche de coco y azúcar.



LA COMPETENCIA

IMPORTADORES CON TIENDAS EN ESPAÑA Y RECIENTE VENTA ONLINE

Son nuestros proveedores



TIENDAS ONLINE PARA PARTICULARES



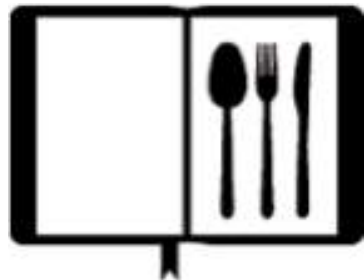
ELEMENTO EN COMÚN

- Centradas en un solo tipo de gastronomía
- Catálogo incompleto





LA DIFERENCIACIÓN



Recetas



Foodiepedia



Habla
con MF



TIENDA



BLOG



MF y los niños



Maridaje



LOS PROCESOS INNOVADORES



Pool especiales

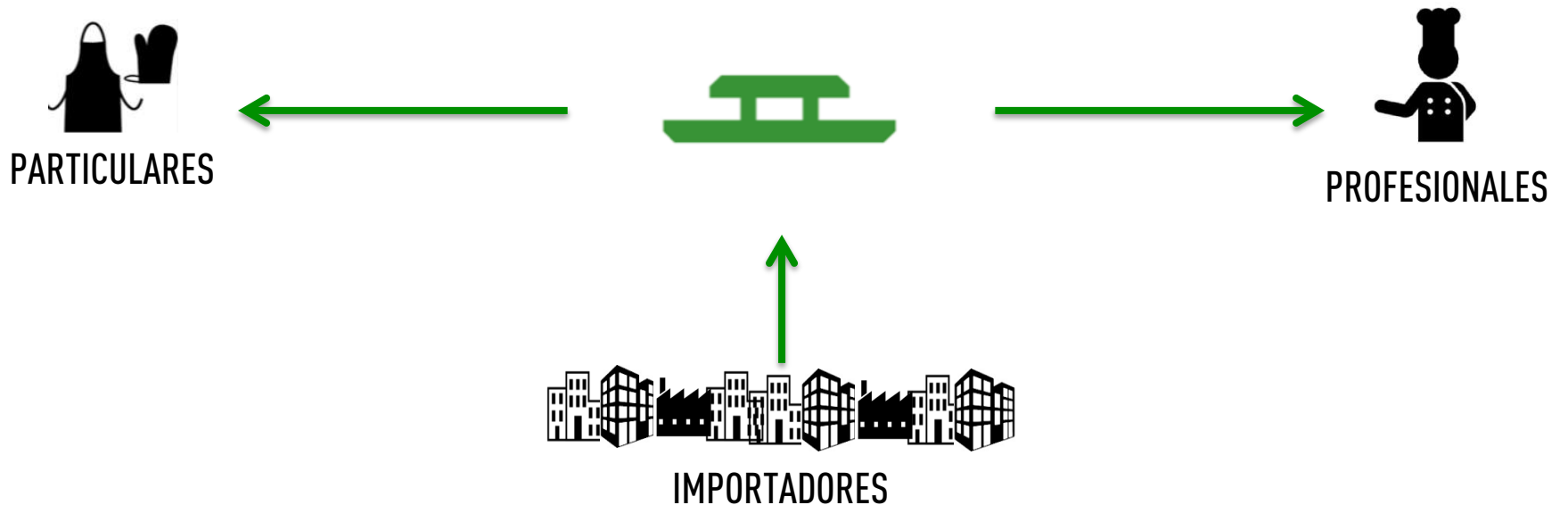


Comprar receta en un clic





LOS FLUJOS DE NEGOCIO



LOS FLUJOS DE NEGOCIO

ALIANZA CLAVE





LOS PROMOTORES



CEO

MIGUEL BRIONES MEIJIDE

Ldo. Empresariales – Executive MBA

Encargado de Desarrollo de Negocio

“Cocinero amateur desde los nueve años”



COO

LOREA CASTROVIEJO GROZIN

Experta en gestión y producción de servicios culturales

Encargada de que todo funcione

“Pinche de cocina de mi abuela desde niña”



EL EQUIPO



Desarrollo de negocio
Miguel Briones



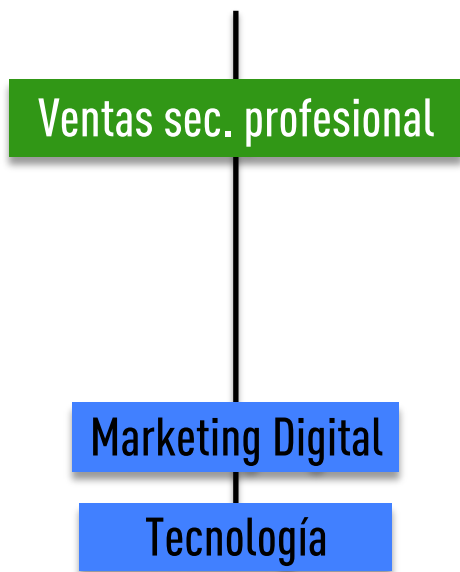
Operaciones
Lorea Castroviejo



Finanzas
José Gainzaráin



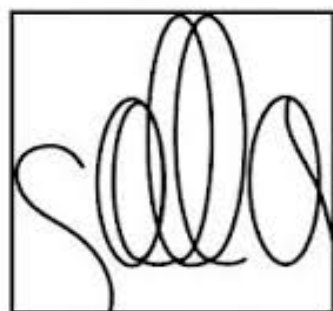
Jurídico
Itxaso Castroviejo





LAS ALIANZAS

INSTITUTO
GALEGO
DO VIÑO



RESTAURANTE

Pepe Solla

Estrella Michelin



Nerea Goñi

WSET

ESSENCIA
ardodenda

Dani Corman

Ambassadeur du

Champagne



Andrés Medici

Restaurante japonés





LA HOJA DE RUTA

2015

FASE 0
creación

29/10/15

Hipótesis validadas

- Interés de compra
- La necesidad
- Recurrencia

Landing page
207 registrados

Blog
RRSS

1^{as} ventas
profesionales

Piloto
tienda

29/01/16

¡Zarpamos!

2016

FASE I
estabilización

FASE II
evolución

2017

FASE III
extensión

FASE IV
app móvil

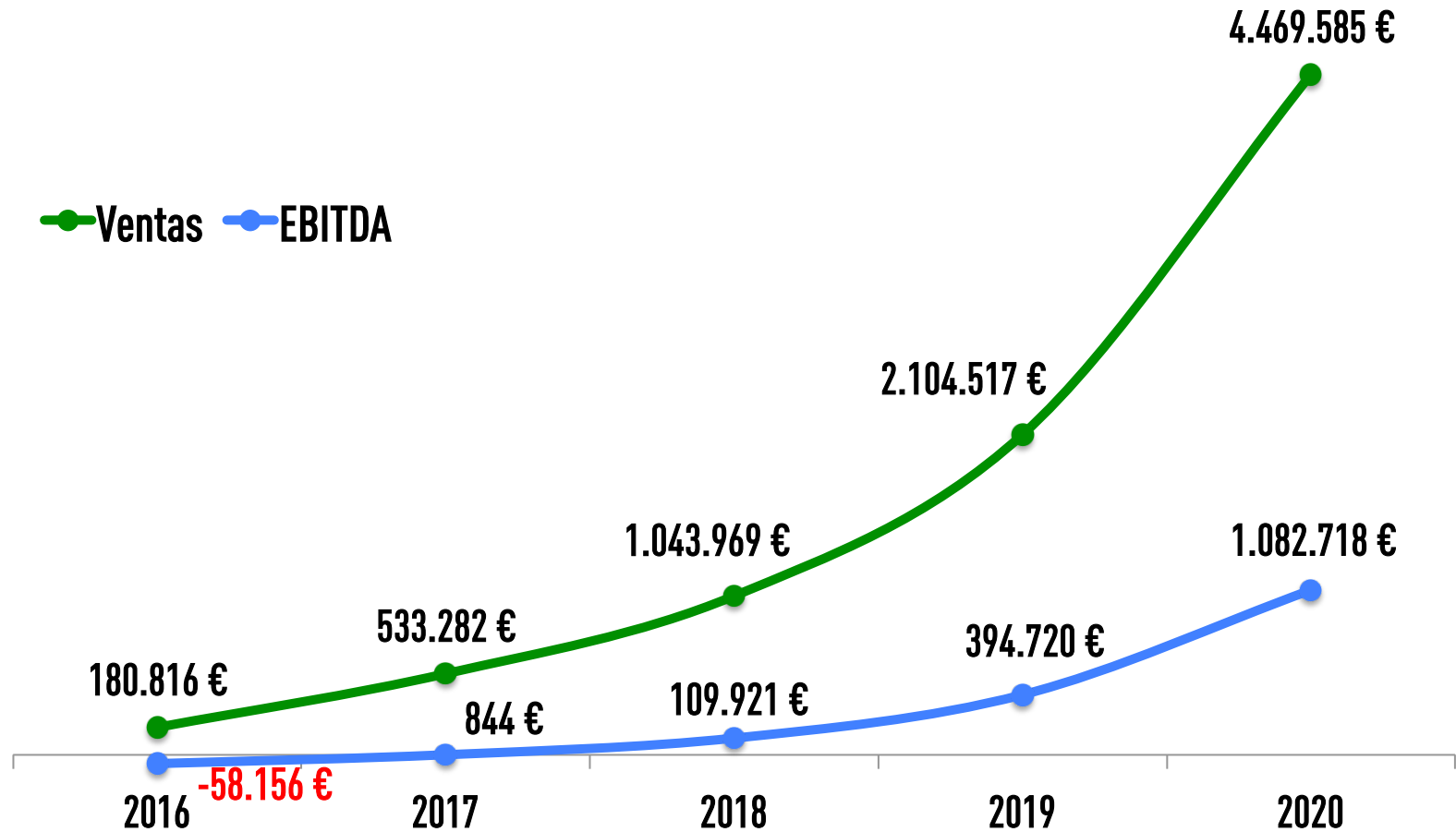
2018

FASE V
internacionalización





LAS VENTAS Y EL EBITDA





LA NECESIDAD FINANCIERA Y SU DESTINO



160.000€



- 25% Desarrollo informático
- 50% Marketing y plan comercial
- 25% Equipo



LA OPORTUNIDAD









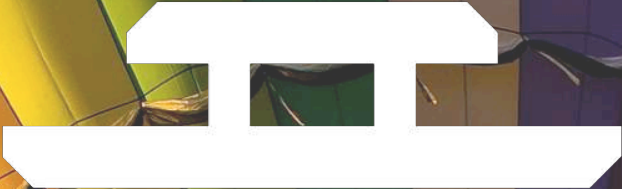








MasterChef



MERCADO FLOTANTE

FOODIE'S MARKET



MERCADO FLOTANTE

FOODIE'S MARKET



**MIGUEL
BRIONES
MEIJIDE**

ceo - dir. general

+34 654 166 004

miguel.briones@mercadoflotante.com

**LOREA
CASTROVIEJO
GROZIN**

coo - dir. operaciones

+34 627 441 573

lorea.castroviejo@mercadoflotante.com