

Propuesta de valor

Nuestra proposición de valor para la clientela se basa principalmente en la **personalización y disponibilidad**:

Personalización porque cubrimos necesidades específicas del cliente. En nuestro caso se trata de cubrir la necesidad básica de disponer de pan fresco diario de personas con intolerancia al gluten principalmente.

Disponibilidad porque damos acceso a productos antes restringidos. En nuestro caso damos acceso a productos de panadería y repostería frescos, diarias y al alcance de la mano.

Además de la personalización y disponibilidad, otro factor que nos va a diferenciar de la competencia será la **forma de elaboración y venta de nuestros productos**; evitando la *contaminación cruzada* a lo largo de todo el proceso:

- Una materia muy cuidada, calidad certificada.
- Elaboración en exclusiva de y para este producto.
- Local habilitado para una venta exclusiva de estos productos.
- Asesoramiento, charlas y cursos en colaboración con la Asociación de Celiacos de Bizkaia