

## Actividades clave

Las actividades que deberemos realizar para que nuestro negocio funcione serán:

### 1. Actividades de producción.

Actividades que estén orientadas al diseño, realización y entrega de nuestros productos.

Las actividades que tienen que ver con el **diseño** de nuestro producto, engloban todas aquellas que nos sirvan tanto para definir la forma y aspecto de los propios productos, pan y repostería (barras grandes o pequeñas de distintos pesos, más anchas o estrechas...), así como el diseño del despacho de pan, del logo que nos representará o las bolsas y demás paquetería en la que entregaremos nuestros productos al cliente.

Las actividades que tienen que ver con la **realización** de nuestro producto, son todas aquellas actividades relacionadas con cómo vamos a elaborar el pan fresco diario y la repostería apta para personas con intolerancia al gluten. Nuestra filosofía es elaborar un producto con materia prima de calidad y de procedencia certificada, que garantice la inexistencia de contaminación cruzada. Un producto fresco, de elaboración diaria, esto se aplicaría sobre todo a la elaboración del pan.

Las actividades de **entrega** de nuestro producto, entrega que un principio no será entrega propiamente dicha, sino que se tratará de poner a disposición del cliente nuestro producto a través de su venta directa en nuestro obrador. Con el tiempo y viendo la evolución de ventas, tenemos pensado la venta online, donde si habrá una entrega efectiva de nuestro producto a través de transporte, hoy día sin decidir cuál sería el transporte idóneo para hacerlo posible. Si se ha pensado en utilizar una bicicleta como transporte de entrega de pedidos en aquellas zonas cercanas al obrador por ser una opción económica y sostenible.

### 2. Actividades de solución de problemas individuales del cliente.

Nuestro proyecto de negocio está básicamente orientado a la satisfacción de una necesidad básica como es la de disponer de pan fresco, diario y repostería para todas aquellas personas con intolerancia al gluten. Pero también pretendemos ayudar de alguna manera a nuestros clientes con todas aquellas dudas que les puedan surgir sobre consumo y elaboración de

los productos que les ofrecemos. Ya sea planteándolas en el momento de la compra en el propio obrador o posteriormente a través de una consulta telefónica, vía email...

### **3. Actividades a través de plataformas y redes.**

Actividades relacionadas con actividades explicadas anteriormente en relación con la solución de problemas individuales del cliente, al poner a disposición de éste la consulta sobre su situación con nosotros vía **email**. Así mismo dispondremos de **página web**, dónde darnos a conocer, nosotros y nuestros productos, así como la publicación de recetas y noticias de interés para este colectivo.

A su vez, las actividades llevadas a cabo dentro del proyecto se pueden dividir en aquellas actividades que no son externizables y aquellas que podrían serlo:

#### **No externizables.**

Básicamente se trataría de los conocimientos que tenemos para la elaboración de nuestros productos, las recetas que seguimos a la hora de elaborar el pan y la repostería.

#### **Externizables.**

Actividades que podemos delegar en otras personas o empresas, ya sea desde la apertura del obrador o en un momento posterior tras ver la evolución del negocio. Actividades como el diseño, gestión y mantenimiento de la página web, la publicidad del obrador si decidiésemos publicitarnos en algún momento por otros medios distintos a los empleados en el propio obrador.