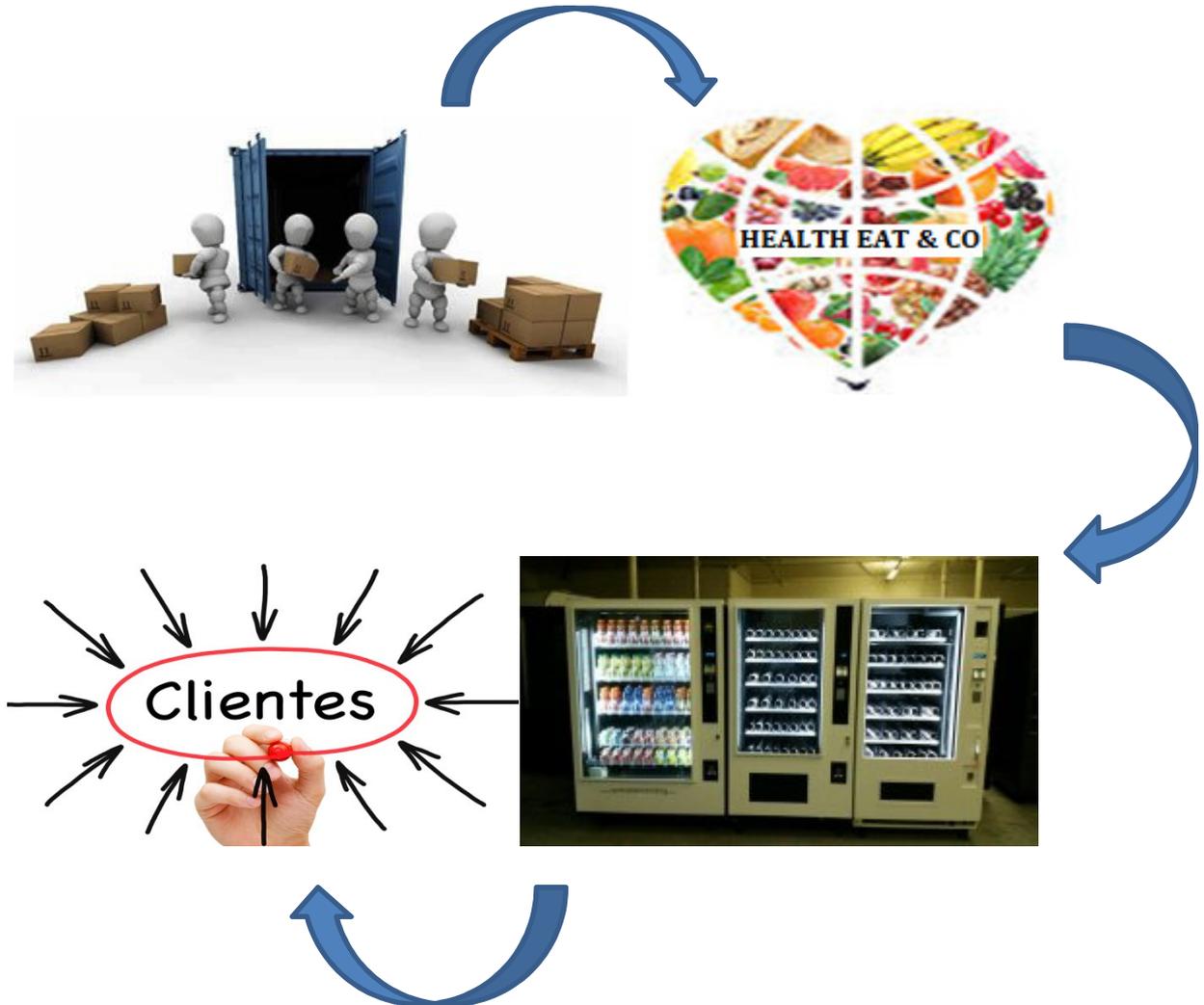


ACTIVIDADES CLAVES

Las **actividades clave** que vamos a realizar desde "Heath eat & Co" se fundamentan en el siguiente esquema:



El primer paso consiste en disponer de los tappers en un **almacén** que servirá de centro logístico, será el lugar desde el cual se gestionará y se controlará todo el flujo de productos. Ese será el centro de operaciones de la empresa en la cual se gestionaran tanto los pedidos a proveedores, reposición productos de las máquinas, gestión de facturas... Dispondremos de un número importante de envases vacíos tanto para suministrar diariamente a nuestros proveedores como para mantener un stock de repuesto para proveer a nuestros proveedores de alimentos. También dispondremos de tappers con la comida elaborada para mantener en las cámaras frigoríficas que estarán en nuestro local por si se necesitase reponer alguno en cualquier momento del día.



Esos recipientes serán llevados diariamente hasta una empresa de catering (**proveedor**) que será la encargada de rellenarlos con la comida diaria establecida. Es fundamental que desde el primer momento el proveedor escogido para esta labor tenga claro que la calidad y la celeridad o puntualidad es imprescindible para realizar el servicio que ofrecemos.

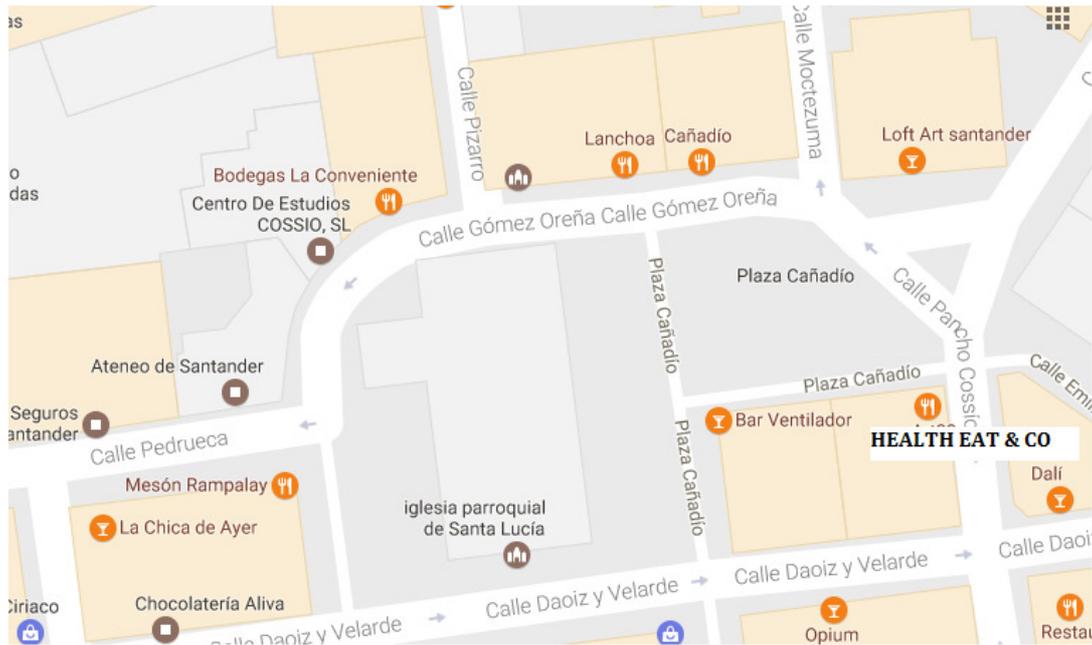
Una vez que tengan todos los recipientes listos nos darán la orden para que podamos ir a recogerlos en nuestros **vehículos adaptados**, con medios de refrigeración, especialmente diseñados para realizar esta función. Esta labor es importante realizarla de una forma eficaz ya que si los productos cambian bruscamente de temperaturas o no están a la correcta podrían deteriorarse y, por lo tanto, no estar en la calidad óptima para su consumo.



Otra actividad clave consistirá en trasladar cada uno de los tupperes a las diferentes máquinas que tendremos instaladas por las ciudades de Santander y Torrelavega para que los clientes dispongan de todos los **productos en el momento y lugar correctos**, sobre todo, en las horas punta.

Un aspecto vital es tener muy bien controlado, a través de sistemas informáticos, todas y cada una de las máquinas expendedoras para no quedarnos sin ningún producto que ofertar. Este será uno de los aspectos claves, tener todo controlado por medio de las nuevas tecnologías, lo cual facilitará la gestión y el control de todas las máquinas.

En ese momento los clientes ya dispondrán de todos los platos renovados diariamente en los lugares citados para su consumo. Estas **máquinas** ofrecerán, a parte del evidente de suministrar comida, servicios de wifi para poder hacer sugerencias de pedidos a través de la web o aplicación de Heath Eat & Co además de informarnos de posibles incidencias que estén ocurriendo en cualquiera de las **localizaciones**, las cuáles además de estar claramente definidos con su ubicación en las distintas redes sociales y en la web, contaremos también con la activación del servicio de Google que nos informa que existe nuestro servicio una vez que cualquier persona hace una búsqueda en Maps de la zona en la que nos ubicamos.



Por otro lado, dispondrán de varios **sistemas de pago** para facilitar al máximo la forma que el cliente desee hacer el gasto por cualquiera de los platos, se podrá realizar bien en efectivo o a través de tarjetas de crédito/débito.



El objetivo principal de Heath Eat & Co es la relación de la empresa con los clientes, la cuál será constante a través de las distintas redes sociales principalmente. Cualquier duda, queja o sugerencia será tenida en cuenta desde el momento en que se produzca.

