

ACTIVIDADES CLAVE

- Elaboración de platos de alta calidad hechos con productos frescos bajos en grasa y de proveedores de confianza. Para ello disponemos de personal calificado y de un stock de seguridad de productos para evitar falta de productos. Otra actividad clave en la producción es el hecho de mantener buenas relaciones con los proveedores para evitar los aplazamientos de aprovisionamiento. Por otra parte, necesitamos mantener tanto la cocina como la sala del restaurante limpias para ofrecer un buen servicio a los clientes.
- Si un cliente tiene algún problema tiene la posibilidad de dirigirse al administrador en la tienda física o ser atendido en servicio de atención al cliente en la tienda online. Las dos vías de solución de problemas son rápidas y eficaces porque disponemos de profesionales en este área de relaciones.
- Actividades de Plataforma o Red: actualización de los blogs y las cuentas en las redes sociales para mantener informados a los clientes sobre las ofertas y nuevos platos. Además, necesitamos publicidad de los bloggers en las redes como Instagram y Twitter para atraer a nuevos clientes.