

5- CANALES

Los canales son nuestros puntos clave para el contacto con los clientes, lo cual es para nuestra empresa una estrategia para captar más clientes y de igual forma para dar a conocer Zapore S.L.

Por esta razón hemos escogido los siguientes canales:

→ PÁGINA WEB

La página web nos ayudará a que el cliente pueda ver con más claridad nuestros servicios, precios, horarios, contacto, para más información, etcétera.



WEB

→ REDES SOCIALES

Hemos creado perfiles de nuestra empresa en las redes sociales más utilizadas hoy en día, donde cualquier persona que entre a nuestro perfil podrá estar al tanto de nuestros eventos, charlas, Chefs invitados, platos del día, entre otras cosas.

Contamos con Facebook, Instagram y Twitter dónde dejaremos información de interés, no solo de Zapore S.L sino también de Vitoria-Gasteiz.



Nuestras cuentas son las siguientes:

- Facebook :



- Instagram : **zaporegasteiz**





- Twitter :



→ TELÉFONO

Nuestro teléfono personal para mayor información es el siguiente:



+34 945 683 456

→ CORREO ELECTRÓNICO

También pueden contactar con nosotros por medio de correo electrónico, al siguiente e-mail:



infozapore@gmail.com

→ FOLLETOS

Hemos creado folletos para la publicidad de nuestra empresa para repartir por todo Vitoria Gasteiz.



→ CARTELES

También hemos creado carteles con el objetivo de publicitar nuestra empresa.





→ FERIAS

Otra de nuestras estrategias de mercado, es asistir a las ferias más reconocidas de España, como por ejemplo a Fitur en Madrid, ferias gastronómicas, entre otras ferias. Siempre en representación de Zapore S.L y la cultura de la cocina vasca.



→ COLABORACIÓN CON EVENTOS

Colaboraremos con algunos eventos que se realizan en la ciudad, por ejemplo el Triathlon que se realiza cada año en la ciudad y a la que acuden muchos turistas y deportistas. Hemos pensado colaborar con la organización de este evento para ofrecer platos de cocina vasca a los participantes y familiares o amigos que acuden con ellos, ya que será una manera de publicitarnos y de dar a conocer nuestra empresa. También pondremos un pequeño stand en la meta para aquellos turistas que quieran probar nuestros platos e incluso animarse a alguna de nuestras clases.





→ GUÍA MICHELIN

