

ACTIVIDADES CLAVE



La importancia de identificar las actividades clave

Definitivamente, es un aspecto fundamental que se debe desarrollar al momento de tener una idea de negocio, ya que permite afinar todos los detalles relacionados con: recursos, capacidades y actividades necesarias para elaborar el producto o ejecutar el servicio, buscando siempre llenar las expectativas de los clientes.



Producción: la empresa producirá diferentes productos relacionados con la comida, desde hamburguesas a ensaladas, siendo siempre flexibles con los clientes intentando adaptarnos a sus necesidades y/o gustos en todo momento.

Un mini restaurante móvil con un toque desenfadado con las mejores tapas y bocadillos

En cuanto al diseño, dependerá de si el cliente decide pedir para llevar o decide consumirlo en la barra que existirá en nuestro autobús. Por último, para terminar, las actividades de distribución del producto estarán basadas en las zonas en las que exista mayor número de público cercano todo ello al igual que la producción siempre seremos flexibles e intentaremos adaptarnos a nuestros clientes. Además, existirá un contacto con los propietarios para poder contratar nuestros servicios para fiestas o similar. Nos moveremos según el evento (ej: partido del Valladolid) o según la época del año (ej: el centro en navidad) e intentaremos movernos por los pueblos en sus épocas de fiestas.

Nuestros servicios se basarán en la producción de comida de todo tipo en los lugares donde se concentre un gran número de personas. En cuanto a la variedad de comida no será ninguna en concreto ya que nuestro objetivo es que el cliente decida él lo que

quiera comer a partir de la variedad de ingredientes de los que dispongamos, no por ser un food trunk tenemos que crear únicamente comida basura, también comida sana y saludable al gusto del consumidor

Apostaremos por una comida de alta calidad servido a pie de calle elaborados con productos biológicos y de proximidad.

Entrante

Nachos

Palos de queso

Patata asada

Patatas fritas con Bacon y queso

Ensalada César

Ensalada aliñada

Ensalada de cangrejo

Tapa del día

Plato

Costiburger (250gr de carne de vaca y 250gr de costilla de cerdo, salsa barbacoa, cebolla roja y pepinillo)

Portobello burger (carne de vaca, champiñon y cheddar con cerveza Guinness)

Philly Cheesteak (El cheesesteak es una especie de sándwich conocido fuera de las regiones de Filadelfia, Pensilvania como Philadelphia cheesesteak, Philly cheesesteak, o incluso steak and cheese. Este sandwich lleva en su interior pequeñas tiras de carne y una pequeña cantidad de queso fundido.)

Pescadilla a la plancha

Pechugas a la plancha

Diferentes bocadillos (pensado para la salida de los recreos en institutos: Bacon, tortilla, calamares...)

Hamburguesas de ternera rápidas

Hamburguesa de pollo rápida

Postre

Tarta de zanahoria

Tarta de queso con Nutella

Tarta de chocolate

Bebidas

Coca cola

Coca cola 0

Fanta

Aquarius

Agua

Nestea

Cerveza