

# 1. Actividades clave

- La compra de la materia fresca directamente de los productores.
- La producción de productos preparados con alimentos locales, el embalaje reciclable, la buena atención al cliente a través de las redes sociales y en las tiendas, la rápida y eficaz entrega de productos son las actividades principales que llevaremos a cabo para producir nuestra propuesta de valor, manteniendo una buena relación calidad-precio.
- La venta de una amplia variedad de productos que ofreceremos, por un lado centrándonos en los clientes (ofreciendo la versión celíaca de cada producto) y por otro lado, en la época del año (productos de temporada).