

Actividades clave

-Las compras que realizaremos al proveedor, el diseño de los menús, la eficiencia y la rapidez en la que salen los platos, la atención al cliente y la preparación de los platos son las actividades clave principales que debemos llevar a cabo para producir nuestra propuesta de valor. Otro proceso clave es la entrega del producto o servicio.

Por un lado, para poder ofrecer la propuesta de valor a los distintos segmentos de cliente, daremos alguna que otra oferta o descuento.

-Buffet:20€

-Días

-Menú



festivos:13€

infantil:10€

-Eficiencia:

Serviremos con mucho estilo, eficiencia y rapidez para dar una imagen óptima del servicio.

-Atención al cliente:

Los(camareros/as, encargado/a) atenderán las mesas.

La comunicación con el cliente será cordial y educada cumpliendo con sus demandas siempre que sea posible.

-Servicios a domicilio.

La entrega de nuestros servicios,es la manera en la que llegaremos a los clientes.

Los pedidos se harán por nuestra página web, en ella escoges la comida que el cliente desee y después llamas a el número de teléfono y así nuestros repartidores llevarán a cabo el pedido a el domicilio.

