

8. ACTIVIDADES CLAVE

Preparación de comida y cena a domicilio a petición propia del cliente donde nos encargaremos de cocinar, comprar, organizar y distribuir la comida a gusto del cliente dentro de ciertos menús diversificados y personalizados (saludables, ecológicos, para deportistas, veganos, dependiendo de la edad y/o alergias y/o enfermedades, etc.) que variarán a lo largo de las semanas. Vamos a preparar un menú degustación para que los clientes antes de comprar su comida puedan probar cuatro platos para comprobar la calidad de nuestros productos. Una clara oportunidad es que la población soriana es mayormente envejecida, entonces debido a su débil capacidad de preparar la comida tendremos una importante clientela. Nuestro servicio cubre una necesidad básica, que es comer.