

ACTIVIDADES CLAVE

Las actividades clave son las acciones prioritarias que se van a llevar a cabo para el correcto desarrollo de la actividad empresarial. Son imprescindibles para crear y ofrecer nuestra propuesta de valor, llegar a los clientes, mantener adecuadas relaciones con ellos y generar ingresos.

Nuestras actividades clave son:

PRODUCCIÓN

Es la actividad más importante en las empresas de fabricación de productos, está relacionada con el diseño, elaboración y distribución.

· *Diseño*

Presstosu está diseñado para proporcionar libertad de movimiento mientras se consume, sin peligro de que se nos caiga, ni nos manchemos. También dispone de tapa, lo que va a permitir cerrarlo para continuar con su consumo en otro momento y un fácil transporte.



Una parte importante es el **packaging**, se trata de un envase de plástico de polipropileno transparente, seguro para contener alimentos que además garantiza la conservación y calidad de los productos.

Además este envase es **reciclable**, cumpliendo con nuestro compromiso de responsabilidad medioambiental. También es **reutilizable**, apto para el microondas y el lavavajillas, lo que va a permitir a nuestros clientes darles nuevos usos como elaboración de postres en casa, rellenarles de helado, golosinas, etc.

Estos envases serán parte de nuestra imagen corporativa, vamos a atraer clientes potenciales que buscan opciones más saludables de consumo.



Servilletas de papel ecológico reciclado.



Estuche para 6 *Presstosus*, material cartón reciclable.



Bolsas de pape kraft base ancha, reciclables, biodegradables y reutilizables.



· **Elaboración**

Nuestra **carta de productos** ha sido diseñada por todo el equipo con el asesoramiento de un nutricionista para asegurar el equilibrio nutricional que garantizamos a nuestros clientes. Ofrecemos cuatro categorías:

- *Llambiones*, enfocado a los niños, recetas con más frutas y cereales.
- *Folixerus*, para los adultos, incluye opciones con alcohol.
- *Marigüelos*, para los mayores, sabores tradicionales de siempre y texturas suaves.
- *Indianos*, para los que buscan nuevos sabores y combinaciones distintas.

LLAMBIONES	
Asturcilla	Bizcocho de avellana, asturcilla y avellana tostada
Arcoíris	Bizcocho de vainilla, crema de queso y sprinkles
Carrot Cake	Bizcocho de zanahoria, crema de queso y nuez
FOLIXERUS	
Baileys y chocolate	Bizcocho de chocolate, trufa de Baileys y caramelo
Cava y naranja	Bizcocho de naranja, mousse de cava y chocolate blanco
Amaretto y vainilla	Bizcocho de almendra y Amaretto, crema de queso y vainilla, y almendra laminada
MARIGÜELOS	
San Marcos	Bizcocho de vainilla, trufa de chocolate y nata
Yema	Bizcocho de vainilla, crema de yema y caramelo
Tiramisú	Bizcocho de vainilla y café, crema mascarpone y cacao
INDIANOS	
Lemon Pie	Bizcocho de limón, crema de limón, merengue y crumbles
Cheesecake	Bizcocho de queso, mermelada de fresa, crema de queso y crumbles
Bacon y queso	Bizcocho con bacon, crema de Rey Silo, taquitos de bacon

Además también contamos con la categoría **“Presstosus de temporada”**, elaboraciones con productos de temporada.

PRESSTOSUS DE TEMPORADA	
HALLOWEEN	Presstosu de calabaza
NAVIDAD	Presstosu de turrón
CARNAVAL	Presstosu de frixuelos
SAN VALENTÍN	Presstosu Red Velvet
OTOÑO	Presstosu de castañas, Presstosu de manzana
VERANO	Presstosu tropical

En la elaboración de nuestros productos es importante contar con una maquinaria adecuada, energéticamente eficiente, logrando así reducir costes para abaratar el proceso productivo y contribuir al cuidado del medio ambiente.

Utilizamos materias primas de calidad y productos de temporada, adquiridos a proveedores mayoritariamente locales.



La profesionalidad en nuestras elaboraciones es fundamental para lograr un adecuado acabado, sabemos que el factor visual es muy importante en repostería, se necesitan crear elaboraciones apetecibles visualmente que logren llamar la atención, es imprescindible hacer el producto atractivo para el cliente.

· **Distribución**

Se ha seleccionado una empresa de distribución que nos permite garantizar la trazabilidad y las condiciones adecuadas, durante todo el recorrido por la cadena de suministro, para que nuestro producto llegue al consumidor final en condiciones óptimas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se trata de buscar soluciones para atender de manera eficaz cada nueva necesidad que detectemos en nuestro mercado.

Estas actividades las vamos llevar a cabo a través de toda la información que obtenemos del cliente:

- En el punto de venta, directamente vamos a conocer la opinión de los clientes.
- Página web y redes sociales, a través de sus comentarios, tanto positivos como negativos.
- Socios minoristas, nos van a trasladar el grado de aceptación de nuestros productos en grandes eventos.

Esta información va a ser analizada por todos los miembros del equipo y se va a buscar la mejor manera para cumplir con las expectativas del cliente, nuestra mejor fuente de información, para poder ofrecerles productos excelentes y mejorar su experiencia de compra.

ACTIVIDADES DE PLATAFORMA O RED

Son indispensables para:

- Desarrollo de una página web donde se puede encontrar toda la información de la empresa y de nuestros productos.
- Promoción de nuestros productos en las redes sociales, utilizadas fundamentalmente para interactuar con nuestros clientes.
- Software necesario para la gestión y administración.

