

ÍNDICE:

- 1. Compra y gestión de materia prima (gran parte es perecedera)**
- 2. Creación de menús , introducción de nuevos platos - determinar cada cuanto tiempo...**
- 3. Producción (cocina)**
- 4. Venta**
- 5. Web y mantenimiento página web**
- 6. Comunicación**
- 7. Mantenimiento utillaje**

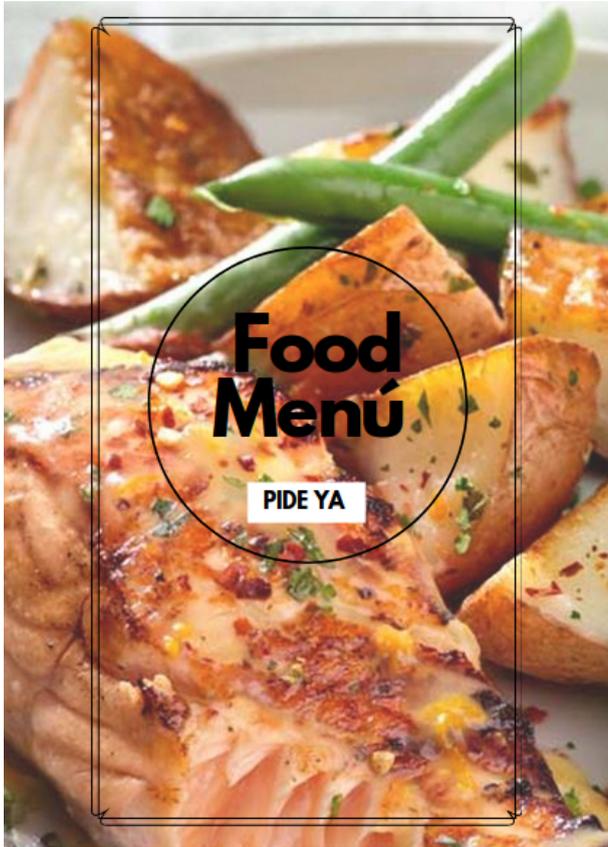
**8. Mantenimiento de las páginas web y publicidad de los planes.****1. Compra y gestión de materia prima**

La actividad clave de Food Life es la producción y la cocina ya que como somos un negocio de comida y realizamos menús personalizados a todo el mundo ,con productos de kilómetro 0,necesitamos que esta actividad salga bien ,ya que determina si va a funcionar o no. También le damos importancia al mantenimiento y promoción de nuestra página web y nuestro local.

2. Creación de menús , introducción de nuevos platos

Nosotros ofrecemos varios menús, entre ellos podemos encontrar:

- Food Week (7 días a la semana)
- Food Day (1 día a la semana)
- Twice Day (2 días a la semana)
- Food Weekend (Fines de semana)
- Special Food (De lunes a domingo)
- Drei Day (3 días a la semana)



<p>FOOD DAY</p> <p>5.99€</p> <p>SUSCRIPCIÓN DE UN DÍA A LA SEMANA</p>	<p>FOOD TWICE</p> <p>10.99€</p> <p>SUSCRIPCIÓN DE DOS DÍAS A LA SEMANA</p>
<p>DREI DAY</p> <p>15.99€</p> <p>SUSCRIPCIÓN DE TRES DÍA A LA SEMANA</p>	<p>FOOD WEEKEND</p> <p>13.99€</p> <p>SUSCRIPCIÓN DE UN FIN DE SEMANA</p>
<p>FOOD ESPECIAL</p> <p>29.99€</p> <p>SUSCRIPCIÓN DE LUNES A VIERNES</p>	<p>FOOD WEEK</p> <p>35.99€</p> <p>SUSCRIPCIÓN DE UNA SEMANA ENTERA</p>

MENÚ	
Food Life	
ENSALADAS	VERDURAS RELLENAS
Ensalada Tradicional	Pimiento relleno
Ensalada de Pasta	Patata rellena
Ensalada César	Berenjena rellena
Ensalada de Patatas	CREMAS
PESCADOS Y MARISCOS	Crema de Calabaza
Atún	Crema de Calabacín
Salmón	Crema de champiñón
Merluza	CARNES
Bacalao	Secreto de cerdo
Gambas	Solomillo de ternera
Sepia	Albóndigas magro
PASTA	Pollo al horno con patatas
Espaguetis	Costillas de barbacoa
Macarrones	POKES

A la vez de esto ofrecemos platos muy variados:

- Ensaladas:
 - Ensalada Tradicional
 - Ensalada de Pasta
 - Ensalada César
 - Ensalada de Patatas
- Carnes:
 - Secreto de cerdo
 - Solomillo de ternera
 - Albóndigas magro
 - Pollo al horno con patatas
 - Costillas de barbacoa
- Pescados:
 - Atún
 - Salmón
 - Merluza
 - Bacalao
- Mariscos:
 - Gambas
 - Sepia
- Pasta:
 - Espaguetis
 - Macarrones
- Cremas:
 - Crema de Calabaza
 - Crema de Calabacín
 - Crema de champiñón
- Verduras rellenas:
 - Pimiento relleno
 - Patata rellena
 - Berenjena rellena
- Pokes

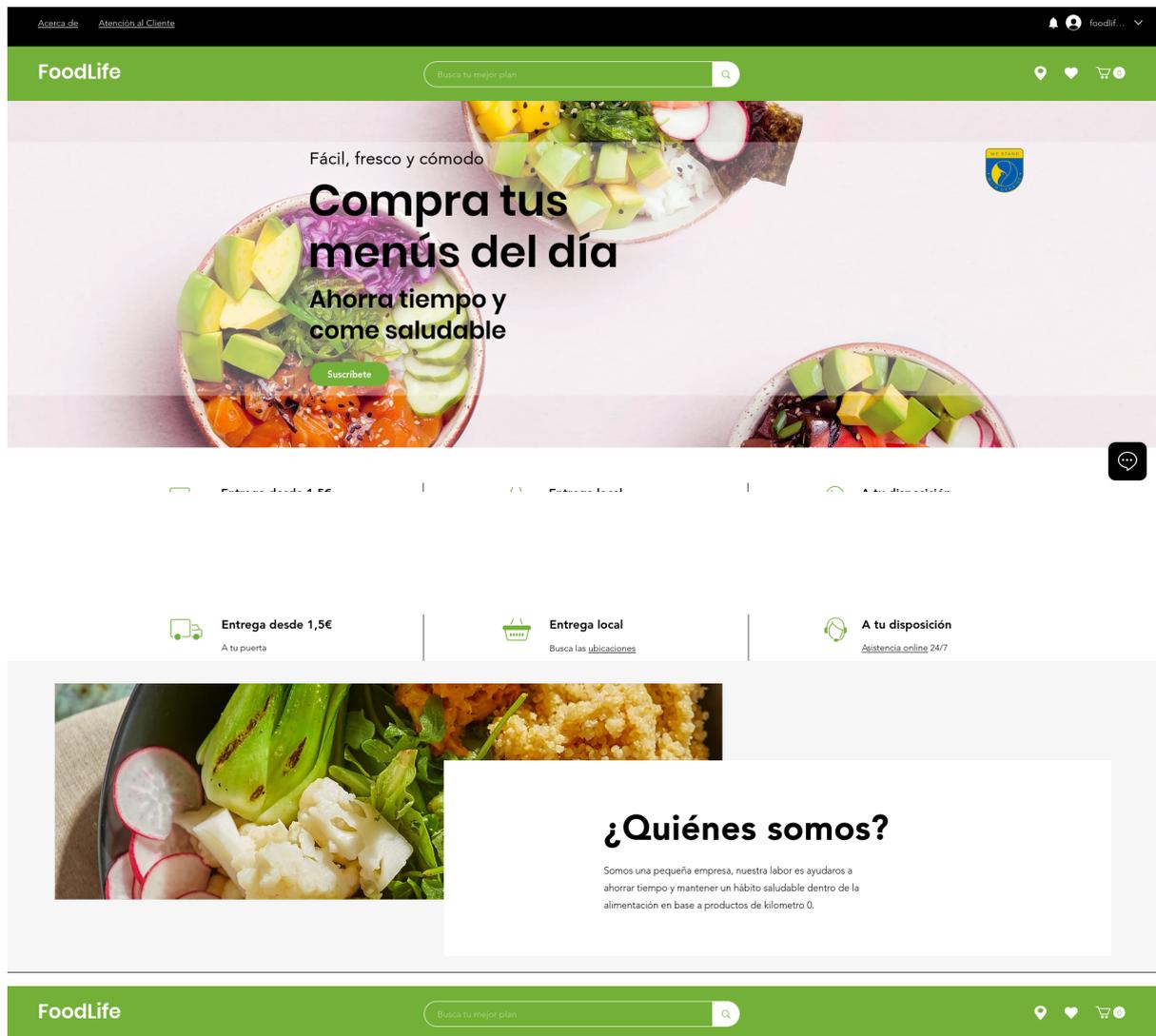
3. Producción

Nosotros producimos en función de la demanda que nos llega, tanto para la tienda online como la tienda física. Conforme nos llega la notificación de un nuevo pedido nos ponemos manos a la obra y lo empezamos a producir y preparar, si un pedido abarca diferentes días nuestra empresa toma nota y cada día a la hora programada empezamos con la realización de él, protegiéndolo con unos envases totalmente reciclables.

4. Venta

Food life tiene venta física que es nuestro local ubicado cerca de Benimaclet, y también contamos con una venta on-line mediante nuestra web, donde puedes adquirir información sobre nuestros servicios y también puedes suscribirte a diferentes planes adaptados a medida de nuestros clientes.

5. Web y mantenimiento página web



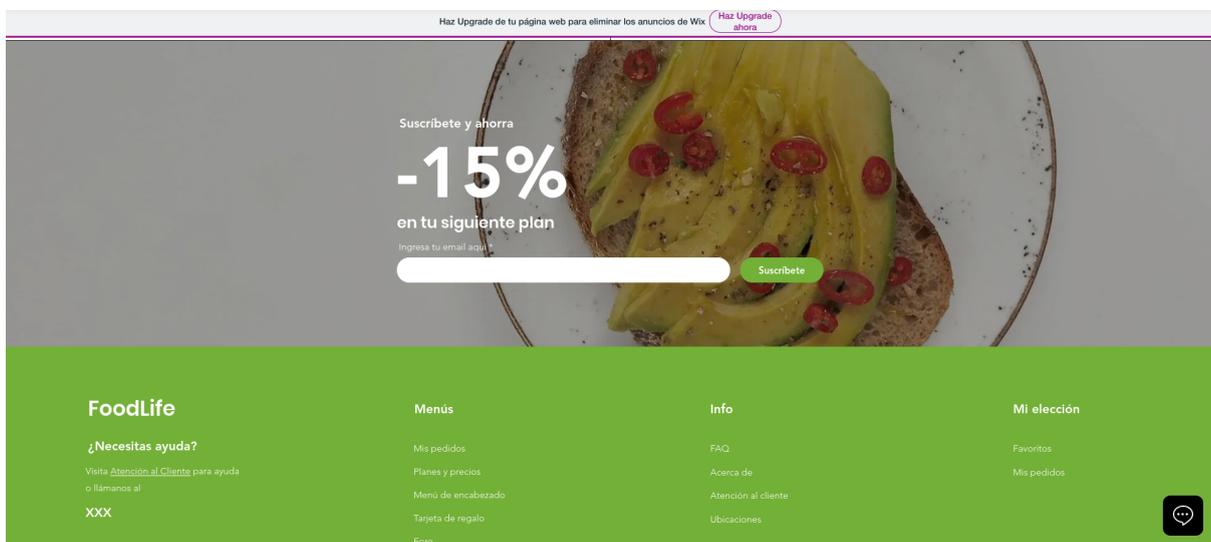
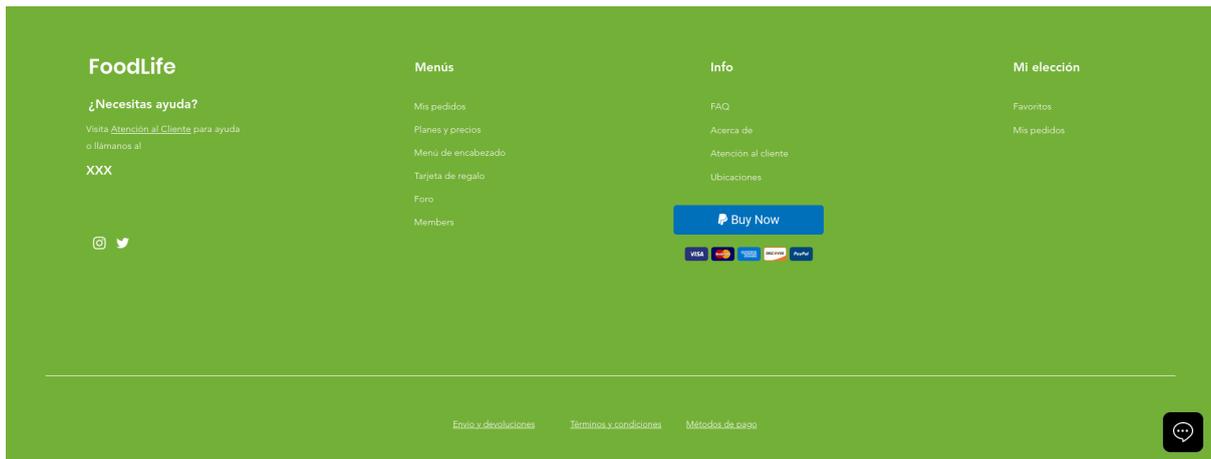
VISIÓN

Ofrecemos suscripciones de comida diaria, semanal y mensual, envases sostenibles, comida de kilómetro 0, entregar la comida mediante transportes que no dañen el medio ambiente y adaptamos a cada cliente ofreciendo un servicio personalizado. Además de crear nuevos menús, desayunos, cenas o comida temáticas



MISIÓN

Llegar a ser líderes en el sector de suscripciones de comida, poder conseguir una expansión a nivel nacional tanto física como online.



6. Comunicación

Una de nuestras estrategias de comunicación para captar a nuevos clientes y fidelizarlos es realizando un 15% de descuento en su primera suscripción para que se atrevan a probar nuestros menús.

Otra estrategia de comunicación que utilizamos son las redes sociales como Instagram o Tik Tok en las que colgamos mucha información y también descuentos y ofertas para que nuestros clientes estén atentos y realicen más compras.

Utilizamos el Gmail para comunicarnos con nuestros clientes de forma sistemática a través de newsletter y boletines, también enviamos mails personalizados para informar a nuestros clientes.

7. Mantenimiento utillaje

Para el mantenimiento del utillaje nuestro equipo se encarga diariamente de la desinfección de todos los utensilios, también se encarga de la extremada limpieza de todas las instalaciones para mantener un ambiente de trabajo limpio e impecable, el personal cualificado utilizará prendas específicas para el trabajo, siempre llevando una buena higiene de él y por último pero no menos importante también se encargan de la limpieza de todas las máquinas empleadas para la producción de las comidas.

8. Mantenimiento de las páginas web y publicidad de los planes.

Nuestra página web será revisada diariamente, actualizada con las novedades de Food Life y teniendo en cuenta los comentarios de los clientes ya que es una de nuestras principales líneas de negocio y queremos que los clientes se lleven la mejor experiencia posible.

Nuestra publicidad se centra en :

- Web: Fotos de los planes con el precio.

-Gmail: A los clientes fidelizados les enviaremos información y promociones.

- Instagram: Fotos de las comidas y sorteos aleatorios de los planes que tenemos para hacer conocida a la empresa y que tengamos actividad en la web.

- Carteles y flyers: En las calles cercanas a nuestro local y en las calles donde haya clientes potenciales pondremos un cartel y en puntos claves dejaremos flyers para que los clientes se animen a probar alguno de nuestro plan y se queden con la imagen de nuestra marca.

<https://editor.wix.com/html/editor/web/renderer/edit/cc033b12-b5a5-4262-b4bf-e2ea35520d4c?metaSiteId=1c1d0b57-500b-49e5-97ad-98023a1bdca5>