

Actividades Clave

- **Abastecimiento de Ingredientes:** Adquirir ingredientes frescos y de calidad, como masa, salsas, queso y coberturas, es fundamental para la preparación de las pizzas.
- **Preparación de Pizzas:** La preparación de las pizzas, incluyendo la creación de bases, aplicación de ingredientes y cocción, es una actividad crítica para ofrecer un producto de alta calidad.
- **Mantenimiento de Máquinas Exendedoras:** Realizar mantenimiento regular para garantizar que las máquinas funcionen correctamente y estén en buenas condiciones.
- **Recarga de Máquinas:** Asegurar que las máquinas estén siempre abastecidas con pizzas frescas y otros productos, como bebidas y snacks.
- **Gestión de Inventarios:** Llevar un seguimiento constante de los niveles de inventario, tanto en las máquinas expendedoras como en el centro de producción, es vital para evitar escasez o desperdicio.
- **Atención al Cliente:** Brindar atención al cliente amigable y eficiente, ya sea a través de personal en el lugar o a través de soporte en línea, es esencial para la satisfacción del cliente.
- **Marketing y Publicidad:** Llevar a cabo actividades de marketing y publicidad para promocionar tus máquinas expendedoras, atraer nuevos clientes y retener a los existentes.
- **Gestión de Alianzas Estratégicas:** Establecer y mantener relaciones con socios estratégicos, como propietarios de ubicaciones, proveedores y empresas de entrega de alimentos.
- **Desarrollo de Tecnología:** La gestión y el desarrollo de tecnología para monitorear las máquinas, gestionar pedidos en línea y brindar a los clientes una experiencia conveniente son actividades clave.
- **Gestión de Datos del Cliente:** Recopilar y analizar datos de los clientes para personalizar ofertas y mejorar la satisfacción del cliente.
- **Gestión Financiera:** Llevar a cabo actividades financieras, como presupuesto, contabilidad y gestión de ingresos y gastos.
- **Cumplimiento Legal:** Asegurarse de cumplir con las regulaciones y requisitos legales relacionados con la operación de máquinas expendedoras de alimentos y la venta de alimentos.
- **Gestión de la Cadena de Suministro:** Coordinar la cadena de suministro, desde la adquisición de ingredientes hasta la entrega a las máquinas, es esencial para la operación fluida.
- **Gestión de la Calidad:** Implementar controles de calidad para garantizar que las pizzas cumplan con los estándares de sabor y presentación.