

- Establecer relaciones sólidas con restaurantes, bares y centros de alimentación para asegurar un suministro constante de alimentos excedentes frescos al final del día.
- Desarrollar y mantener una plataforma en línea fácil de usar para la venta de alimentos excedentes. La plataforma debe ser accesible tanto para los establecimientos de alimentación como para los consumidores.
- Un sistema de logística eficiente para la recolección y distribución de los excedentes de alimentos, asegurando que lleguen a su destino en condiciones óptimas y en el menor tiempo posible.
- Un equipo de personal dedicado a la recolección de alimentos excedentes al final del día y su entrega a través de la plataforma.
- Establecer alianzas con organizaciones benéficas para coordinar la donación de parte de los alimentos excedentes a personas necesitadas.
- Implementar un sistema eficiente de información y comunicación para coordinar las operaciones, gestionar pedidos, y mantener a todas las partes involucradas informadas.
- Desarrollar estrategias de marketing para dar a conocer la plataforma y generar conciencia sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos.
- Establecer programas de responsabilidad social corporativa que demuestren el compromiso de la empresa con la comunidad y la lucha contra el hambre.
- Cumplir con todas las normativas y estándares de seguridad alimentaria para garantizar la calidad de los alimentos y la seguridad de los consumidores.
- Implementar un sistema de retroalimentación que permita a los usuarios y establecimientos evaluar la calidad del servicio y proporcionar sugerencias para mejoras.