



8.- ACTIVIDADES CLAVE:

Elaboración y preparación de pizzas:

La actividad principal es la preparación y elaboración de pizzas utilizando ingredientes frescos y auténticos. La calidad de este proceso es esencial para ofrecer una Propuesta de Valor que destaque por su autenticidad y sabor.

Gestión de inventarios y proveedores:

La gestión eficiente de inventarios, la selección de proveedores confiables y la supervisión de la calidad de los ingredientes son actividades clave para garantizar la consistencia en la oferta de productos y minimizar las interrupciones en la cadena de suministro.

Atención al cliente y servicio en el establecimiento:

La interacción con los clientes, desde la toma de pedidos hasta el servicio en el establecimiento, es una actividad crítica. La atención amable y eficiente contribuye significativamente a la experiencia del cliente y a la construcción de relaciones positivas.

Operación de plataformas de pedidos en línea:

Gestionar eficientemente las plataformas de pedidos en línea, procesar pedidos, coordinar entregas y mantener actualizada la información en estas plataformas son actividades clave para alcanzar a clientes que prefieren la conveniencia de la entrega a domicilio.



Innovación del menú y desarrollo de ofertas especiales:

La constante innovación del menú y la creación de ofertas especiales son actividades clave para mantener el interés de los clientes y ofrecer experiencias gastronómicas únicas. La introducción de nuevos sabores y opciones mantiene la propuesta fresca y emocionante.

Estrategias de marketing y promoción:

Desarrollar y ejecutar estrategias de marketing efectivas, tanto en línea como fuera de línea, es esencial para atraer nuevos clientes y mantener la visibilidad de la pizzería en la comunidad. Esto incluye campañas en redes sociales, publicidad local y participación en eventos.

Gestión de programas de lealtad y relaciones con el cliente:

La implementación y gestión de programas de lealtad, así como el mantenimiento de relaciones positivas con los clientes, son actividades fundamentales. Esto implica la creación de programas de recompensas, respuesta a comentarios y la organización de eventos exclusivos.

Mantenimiento y limpieza de las instalaciones:

Garantizar un ambiente limpio y acogedor es crucial para la satisfacción del cliente. Las actividades de mantenimiento y limpieza diarias contribuyen a crear un entorno agradable y cumplir con estándares sanitarios.

Priorización:

1. Elaboración y Preparación de Pizzas
2. Gestión de Inventarios y Proveedores
3. Atención al Cliente y Servicio en el Establecimiento



4. Operación de Plataformas de Pedidos en Línea
5. Innovación del Menú y Desarrollo de Ofertas Especiales
6. Estrategias de Marketing y Promoción
7. Gestión de Programas de Lealtad y Relaciones con el Cliente
8. Mantenimiento y Limpieza de las Instalaciones

La prioridad se establece en función de la centralidad de las actividades en la producción de la Propuesta de Valor y la creación de experiencias positivas para los clientes. La elaboración de pizzas y la gestión de inventarios son fundamentales, seguidas de cerca por la atención al cliente y la operación eficiente en plataformas de pedidos en línea. La innovación del menú, estrategias de marketing y programas de lealtad también ocupan un lugar destacado para mantener la competitividad y la conexión con los clientes.