

Actividades clave



Sabor de Temporada



Actividades clave

Para poder cumplir con nuestra misión y nuestra propuesta de valor, desde el equipo de “Sabor de Temporada” hemos concretado una serie de actividades fundamentales que dan forma a nuestra empresa. Estas actividades clave abarcan desde el diseño y mantenimiento de una plataforma web hasta la selección estratégica y gestión cuidadosa de proveedores y productores que garanticen la calidad y sostenibilidad de nuestros productos.

1. Prioridad de Actividades:

La elección de la prioridad de las actividades es algo intangible que no va a poder ser corroborado hasta la implantación del proyecto, no obstante, tras un análisis de el alcance de cada una de las mismas, hemos valorado que este es un orden de prioridades es acorde a nuestra estrategia de empresa:

1. Diseño y Mantenimiento de la Plataforma Web
2. Selección y Gestión de Proveedores-Productores
3. Planificación y Distribución de Pedidos
4. Atención al cliente y captación
5. Almacenaje
6. Publicidad y Estrategias de Marketing
7. Reuniones de personal y Formación Continua

Colocar esto el **diseño y mantenimiento de la plataforma web** en el primer lugar tiene sentido, ya que la plataforma web es esencial para la operación del modelo de suscripción y la interacción con los clientes.

Valoramos que la **selección y gestión de proveedores - productores** es el segundo en nuestra lista de prioridades ya que es un paso crucial para asegurar la calidad y la sostenibilidad de los productos ofrecidos, además, contar con productos de grán calidad, ecológicos y sostenibles conforma los cimientos de nuestra estrategia.

Una vez que se tienen la plataforma y los proveedores establecidos, nuestra prioridad recae en la **planificación y la distribución de pedidos**, esenciales para garantizar una entrega eficiente y puntual.

Tras todo esto, la **atención al cliente** es vital para mantener la satisfacción del cliente y fomentar la retención. Incluir la **captación** de nuevos clientes en esta etapa tiene sentido, ya que ambas actividades están estrechamente relacionadas.

El siguiente paso tras la planificación y distribución de pedidos y la atención al cliente durante todo el proceso, **el almacenaje** se vuelve relevante para asegurar que los productos estén disponibles y en condiciones adecuadas para su envío.

Una vez que la base operativa está establecida, se puede centrar en la promoción mediante **publicidad y estrategias de marketing** para aumentar la visibilidad y atraer nuevos clientes.

Colocar las **reuniones de personal y formación continua** al final tiene sentido, ya que una vez que las operaciones centrales están en marcha, se puede dedicar tiempo a reuniones para intercambiar ideas y la formación de nuestros integrantes para mejorar y adaptar constantemente el servicio.

Este conjunto de actividades es esencial para cumplir nuestra promesa de ofrecer alimentos ecológicos y de temporada con un servicio excepcional, posicionando a “Sabor de Temporada” como una opción confiable en el mercado. A continuación, se describe en más detalle el alcance de cada una de las mismas.

Diseño y mantenimiento de la Plataforma Web

Somos conscientes de que una plataforma web debe ser fácil de navegar para los usuarios. Un diseño limpio y atractivo es fundamental para retener la atención de los visitantes. En la página de inicio queremos mostrar nuestra propuesta de valor, los productos disponibles y cualquier oferta especial de manera clara y vistosa.

Es primordial que nuestra presencia online a través de la página web sea coherente, intuitiva y moderna. Es por eso que una de las actividades clave más importantes para “Sabor de Temporada” es el mantenimiento de la página web.

De esta manera nos aseguramos que nuestros productos son accesibles para nuestros clientes en todo momento y no existen brechas de seguridad o errores que puedan afectar a la experiencia online.

Se realizarán revisiones semanales de funcionamiento para garantizar que el servicio funciona correctamente.

Selección y gestión de proveedores-productores

En el ámbito de la selección y gestión de proveedores y productores, es fundamental establecer alianzas estratégicas con agricultores y productores locales. El objetivo principal es garantizar que los productos adquiridos cumplan con los estándares de ser ecológicos, locales y cultivados conforme a los principios de temporada. Para lograr una gestión eficiente, se lleva a cabo la negociación de precios y condiciones con los proveedores, con el objetivo de asegurar un margen de beneficio justo para todas las partes involucradas. Además, se realiza una constante evaluación y mantenimiento de la calidad de los productos suministrados, asegurando así que se cumplan los estándares de excelencia establecidos. Este enfoque integral en la selección y gestión de proveedores-productores contribuye a mantener altos niveles de calidad y sostenibilidad en la cadena de suministro.

Esta actividad clave contribuye directamente a nuestra propuesta de valor al garantizar que los productos ofrecidos por “Sabor de Temporada” no solo cumplan con los más altos estándares de frescura y calidad, sino que también reflejen nuestro compromiso con la responsabilidad social y ambiental.

Atención al Cliente y Captación:

En el contexto de "Sabor de Temporada", la atención al cliente y la captación son esenciales para ofrecer una experiencia personalizada a los suscriptores. La empresa se destaca por la distribución de productos locales, de temporada y

ecológicos a la puerta de los clientes a través de una suscripción mensual. Además de brindar un servicio excepcional al responder consultas y resolver problemas, la empresa se esfuerza por cultivar relaciones sólidas con los suscriptores y personalizar las cestas según sus preferencias.

La estrategia de captación se centra en resaltar los valores de la empresa, como la calidad de los productos y el apoyo a la producción local. La recopilación de feedback de los clientes alimenta la mejora continua, adaptando la oferta a las preferencias individuales. La posibilidad de personalizar las cestas según alergias e intolerancias demuestra la atención a las necesidades específicas de cada cliente. Además, el envío de sugerencias de recetas sencillas que se puedan realizar con el contenido de cada entrega añade valor a la experiencia del cliente, fomentando el disfrute de los productos.

Publicidad y Estrategias de Marketing

“Sabor de Temporada” se enfocará en diseñar campañas publicitarias que resalten sus valores distintivos, como la frescura de los productos locales y la sostenibilidad. Además de colaborar con proveedores de folletos para la distribución física de material impreso y participar activamente en eventos locales, como ferias de empresas, la empresa aprovechará la difusión en redes sociales para alcanzar a una audiencia más amplia. A través de plataformas digitales, compartirá contenido atractivo, testimonios de clientes satisfechos y promociones especiales, fomentando así el boca a boca por satisfacción de los clientes.

Esta combinación de estrategias busca no solo ampliar la visibilidad de la marca, sino también cultivar una comunidad comprometida y satisfecha.

Planificación y Distribución de Pedidos

En la gestión operativa de "Sabor de Temporada", la eficiente planificación de pedidos ocupa un lugar crucial. La empresa se compromete a garantizar que los productos locales, de temporada y ecológicos lleguen puntualmente a la puerta de

sus clientes. Esto implica una cuidadosa coordinación interna para asegurar que la oferta de cestas semanales esté alineada con la demanda y los niveles de inventario, evitando tanto la escasez como el excedente innecesario.

En la operativa de "Sabor de Temporada", la gestión eficiente de pedidos es esencial para equilibrar oferta y demanda. La coordinación con la empresa de distribución local asegura un transporte sin contratiempos, optimizando rutas para reducir costos y tiempos de entrega. Este enfoque estratégico no solo garantiza una entrega puntual, sino que también contribuye a una experiencia del cliente mejorada, con costos logísticos controlados.

Almacenaje

El almacenaje de productos es una actividad primordial para el desarrollo de "Sabor de Temporada", siendo esencial para garantizar la calidad y frescura de nuestros alimentos. Nuestras instalaciones de almacenamiento estarán diseñadas para optimizar el espacio y asegurar condiciones ideales de conservación. Cada producto, cuidadosamente seleccionado de proveedores comprometidos con prácticas sostenibles, se almacena siguiendo criterios específicos de temperatura, humedad y manejo.

Esta actividad contribuye directamente a la propuesta de valor de "Sabor de Temporada", asegurando que cada cliente reciba alimentos frescos, en óptimas condiciones y listos para su consumo. Esta práctica rigurosa de almacenaje no solo garantiza la calidad constante de nuestros productos, sino que también refuerza la confianza de nuestros clientes en la autenticidad y excelencia de nuestra oferta.

Reuniones de personal y formación continua

Desde "Sabor de Temporada" consideramos de vital importancia convocar reuniones de personal eventuales y ofrecer formación a nuestros socios y empleados. Esto es primordial para garantizar la cohesión de un equipo de trabajo entregado.

Las reuniones periódicas servirán como foro para establecer metas, compartir conocimientos y fomentar la colaboración entre los miembros del equipo. Durante estas sesiones, se revisarán objetivos y se tratarán cuestiones relacionadas con el desarrollo de nuestras actividades.

Así mismo, consideramos que la formación es un pilar esencial para el desarrollo profesional de nuestro personal. Ofrecemos programas de capacitación que abarcan desde habilidades técnicas hasta competencias blandas, como servicio al cliente y conciencia ambiental. Esta inversión en desarrollo no solo fortalece las capacidades individuales, sino que también contribuye a un equipo competente.

La cohesión y motivación del equipo son fundamentales para el éxito de “Sabor de Temporada”, y estas reuniones y programas de formación juegan un papel crucial en la construcción de un buen ambiente de trabajo. El objetivo principal es alinear a nuestro personal con la misión y valores de la empresa, y garantizar la entrega de servicios excepcionales.