Mario prieto, Ander gonzalez, Marcos vinicius y Hugo reyes

Alianzas y socios clave:

Para nuestro negocio buscamos ofrecer una variedad de sabores de diferentes culturas, es clave que las alianzas esten bien. A continuación os detallamos cómo podrían contribuir estos socios clave a nuestro negocio:

1. Ayuntamiento de Vitoria (Permisos de venta y circulación):

Su rol sera brindar el soporte administrativo necesario, como permisos de circulación y venta en diferentes ubicaciones además de garantizar que podamos operar de forma legal en la ciudad, acceder a zonas de alto tránsito y cumplir con las normativas locales.

Por otra parte, podremos participar en eventos o festivales locales, lo cual aumentaría la visibilidad del food truck.

2. SaborMex.es (Proveedor mexicano):

En este caso este proveedor sera el encargado de suministrar ingredientes y productos típicos de la gastronomía mexicana, como tortillas, salsas, especias, entre otros. Queremos asegurarnos de que los productos mexicanos sean auténticos y de alta calidad, lo que permitirá ofrecer una experiencia más genuina a los clientes.

3. LaPastaDellAngolo (Proveedor italiano):

Este será el encargado de proveernos ingredientes frescos para platos italianos, como pastas, quesos, aceite de oliva y tomates.

Hemos pensado en potenciar nuestro menú con opciones italianas auténticas, y generar una base de clientes fieles a la gastronomía italiana.

4. Oriental Market (Proveedor asiático):

Su rol será suministrar productos y especias asiáticas (arroz, noodles, soja, aceite de sésamo, etc.) necesarios para ofrecer platos de cocina asiática.

5. Food Spring (Proveedor de suplementos deportivos):

Nos proveerá suplementos y productos saludables que los clientes puedan incorporar en su menú y que busquen opciones más nutritivas o deportivas. Nuestro objetivo sera diversificar nuestra oferta con opciones de comidas y bebidas para personas que practican deportes o buscan un estilo de vida saludable.

6. Pastelería Dantzari (Proveedor de pastelería):

Nos proveerá postres y productos de pastelería frescos, como pasteles, galletas, y otros dulces artesanales.

Para finalizar hemos pensado en algunas estrategias para maximizar algunas de nuestras alianzas:

- Eventos temáticos: Organizaremos eventos específicos que resalten cada tipo de gastronomía, como "Semana Mexicana" con productos de SaborMex.es, o una "Fiesta Asiática" con platos de Oriental Market.
- Descuentos exclusivos para clientes fieles: Ofreceremos descuentos o
 promociones especiales para los clientes que compren en ambos establecimientos
 (por ejemplo, un descuento en productos de Food Spring si compran comida en el
 food truck).
- 3. **Incorporaremos ingredientes innovadores**: Aprovecharemos la oferta de nuestros proveedores para introducir platos híbridos que combinen ingredientes de diferentes culturas (por ejemplo, una fusión de pasta italiana con salsas mexicanas o asiáticas).