PLAN DE EMPRESA

1.7. RECURSOS CLAVE

• Camión Equipado

- Camión de cocina adaptado con espacio para ingredientes frescos.
- Equipamiento de cocina básico (superficies de trabajo, utensilios, equipos de cocción).

• Proveedores de Ingredientes

- Alianzas con agricultores y proveedores locales para asegurar ingredientes frescos y de calidad.
- o Acuerdos de suministro para ingredientes especializados según la demanda.

Aplicación Móvil

- Plataforma intuitiva para reservas y pedidos que permita a los clientes seleccionar ingredientes y horarios.
- Sistema de gestión de pedidos que integre el inventario de ingredientes y la disponibilidad del camión.

Personal Capacitado

- Chefs o cocineros que puedan brindar asesoría a los clientes sobre el uso de los ingredientes.
- Personal de atención al cliente para manejar reservas y consultas.

Marketing y Branding

- o Estrategia de marketing digital para promover la aplicación y el servicio del camión.
- Materiales promocionales (redes sociales, sitio web, publicidad local).

• Infraestructura Tecnológica

- Servidores y bases de datos para gestionar la aplicación y el sistema de reservas.
- o Herramientas de análisis de datos para entender la demanda y mejorar la oferta.

• Licencias y Permisos

- Cumplimiento de regulaciones de salud y seguridad alimentaria.
- o Licencias para operar el negocio móvil y la venta de alimentos.

• Red de Distribución

- o Rutas optimizadas para maximizar la cobertura y el acceso a clientes potenciales.
- Estrategias para eventos y ubicaciones populares donde se pueda atraer a más clientes.

• Relaciones con la Comunidad

- Colaboraciones con organizaciones locales, eventos comunitarios y ferias para aumentar la visibilidad.
- o Programas de fidelización o recompensas para clientes frecuentes.

Gestión de Feedback

- Sistema para recopilar opiniones de los clientes sobre la calidad de los ingredientes y la experiencia general.
- Herramientas para implementar mejoras basadas en el feedback recibido.