

PLAN DE EMPRESA

1.8. ACTIVIDADES CLAVE

1. Gestión del inventario de ingredientes

Asegurar una oferta diversa de ingredientes frescos, locales o especializados, que permita a los clientes cocinar sus propios platos. Supervisar el abastecimiento de ingredientes, gestionar relaciones con proveedores, mantener un stock adecuado para satisfacer la demanda diaria y hacer un control de calidad para garantizar la frescura y seguridad de los productos.

2. Desarrollo y mantenimiento de la aplicación móvil

Diseñar y desarrollar una aplicación funcional y amigable, que permita a los usuarios consultar el menú de ingredientes disponibles, realizar reservas y pagos. Implementar funciones como la personalización de pedidos, la opción de seleccionar la fecha y hora de recogida, y la gestión de notificaciones y alertas para los usuarios. Monitorear el rendimiento de la aplicación, solucionar problemas técnicos y actualizarla según las necesidades de los usuarios.

3. Marketing y promoción

Desarrollar campañas de marketing digital y promoción en redes sociales para atraer nuevos usuarios y fidelizar a los clientes existentes. Generar contenido visual y atractivo sobre la variedad de ingredientes, recetas posibles y la experiencia única de cocinar con ingredientes frescos. Utilizar estrategias de publicidad local para aumentar la visibilidad del camión.

4. Operación del camión de comida

Gestionar el funcionamiento del camión, incluyendo la preparación y empaquetado de los ingredientes reservados para su recogida. Coordinar el espacio del camión para que sea eficiente y seguro tanto para el personal como para los clientes que se acerquen a recoger los ingredientes. Ofrecer un servicio al cliente eficiente, resolviendo dudas y proporcionando recomendaciones sobre cómo preparar los ingredientes o posibles combinaciones.

5. Logística de distribución y entrega

Organizar la logística de entrega de ingredientes a los clientes que no puedan o no deseen acercarse al camión, si se ofrece esta opción. Asegurar que los ingredientes lleguen en condiciones óptimas de frescura y calidad, utilizando embalajes adecuados para mantener la integridad de los productos.

6. Gestión de pagos y reservas

Implementar sistemas de pago seguros dentro de la aplicación, permitiendo a los clientes realizar pagos con tarjetas de crédito, débito o plataformas de pago móvil. Gestionar el sistema de reservas para asegurar que los ingredientes solicitados estén disponibles en la fecha y hora elegida por los usuarios. Realizar un seguimiento de las reservas y confirmar la disponibilidad de los ingredientes a tiempo, evitando sobrecargas de demanda.

7. Atención al cliente y soporte

Brindar atención al cliente a través de la aplicación, redes sociales, resolviendo inquietudes sobre los ingredientes, procesos de compra y ofrecer soporte técnico para problemas con la aplicación.

8. Innovación y mejora continua

Realizar análisis de tendencias gastronómicas para ofrecer nuevos ingredientes o productos innovadores que atraigan a los clientes. Feedback de los usuarios para mejorar la compra en línea y en el punto de recogida. Evaluar la eficiencia operativa y buscar optimizar el suministro y distribución de ingredientes.

9. Cumplimiento de normativas de seguridad y salud

Cumplir con las normativas relacionadas con la seguridad alimentaria, el etiquetado de ingredientes, las regulaciones del transporte y almacenamiento de alimentos. Asegurar que el camión y los ingredientes vendidos cumplen las normas sanitarias.