

CANALES

Para mantener una comunicación constante y efectiva con los clientes y segmentos de clientes, se utilizarán varios canales principalmente digitales, adaptados a los hábitos de consumo y preferencias del público objetivo:

Aplicación móvil: Además de ser un canal de venta y servicio, la app ofrecerá funciones de chat en vivo para atención al cliente, notificaciones push sobre ofertas y nuevos servicios. Esta será la vía más relevante, pues es lo que nuestros clientes van a ver la mayoría del tiempo.



Redes Sociales: Instagram, Facebook, TikTok y YouTube para promover contenido visual relacionado con el sushi, compartir recetas, experiencias de clases y promociones. Estas plataformas ofrecen un alto potencial para captar la atención de un público joven y dinámico.



Teléfono y Soporte en Línea: Para resolver dudas específicas y ofrecer atención personalizada a los usuarios. Esto es especialmente importante en el contexto de la contratación de chefs o problemas con pedidos.



Correo Electrónico: Utilizado principalmente para enviar boletines informativos, promociones especiales, recordatorios de clases, encuestas de satisfacción y comunicaciones personalizadas. Esto ayudará a fidelizar y mantener el contacto con los clientes. También servirá para las confirmaciones, tickets y otra información relevante para los envíos y pagos.



Los medios mencionados son comunes en el sector de la gastronomía, especialmente en la venta de comida a domicilio y servicios exclusivos. El uso de redes sociales, aplicaciones móviles y correo electrónico está alineado con las tendencias actuales de comunicación digital en este tipo de negocio y su necesidad de transmitir la información de una forma rápida y concisa.

Se implementarán estrategias de segmentación mediante publicidad pagada en redes sociales, en la que se dirigirá el mensaje a los perfiles más propensos a interesarse por la gastronomía japonesa, las actividades en grupo y la sostenibilidad. Además, la creación de contenido atractivo, como recetas de sushi, demostraciones en vivo y tutoriales en vídeo gratis, aumentará la visibilidad y engagement. Las colaboraciones con influencers y otras plataformas conocidas le darán una imagen positiva a nuestra marca y fomentarán la confianza hacia ella.

Materiales de marketing:

Publicidad pagada: Anuncios en redes sociales (Instagram, Facebook), Google Ads y en plataformas de entrega a domicilio para llegar al público más amplio posible. Estos anuncios serán especializados, es decir, cada uno se centrará en un aspecto diferente de nuestro negocio (envío a domicilio o clases particulares; los demás son demasiado específicos para ser el tema central de los anuncios), tal vez mencionando los otros brevemente. En cuanto al contenido, estos anuncios consistirán en imágenes o videos que muestren la preparación de sushi y la experiencia de asistir a las clases y contratar chefs.

Campañas de marketing por email: A través de emails se podrán promover ofertas, recetas exclusivas, y contenido educativo sobre sushi y sostenibilidad, asimismo dando ciertos incentivos para adentrarse en nuestros servicios más allá de lo básico.

Promociones y descuentos: Ofertas de lanzamiento y promociones de fidelización, como descuentos en el primer pedido o descuentos especiales por compartir la app.



Generar ventas o fidelización:

Contenido interactivo: Incluir encuestas, concursos o sorteos para mantener la participación de los usuarios y convertir esa interacción en compras o recomendaciones. Este sistema probablemente no será el mecanismo principal.

Fidelización mediante recompensas: Implementación de un programa de puntos o recompensas para clientes frecuentes, y un sistema de referidos para ampliar la base de clientes. Esto parece ser más viable en cuanto a la rentabilidad.

La tasa de conversión variará según el canal y la oferta, pero en general se espera que las campañas en redes sociales generen conversiones rápidas gracias al contenido visual atractivo y la facilidad de realizar pedidos a través de la app. Las tasas de conversión de correos electrónicos y de publicidad en Google también pueden ser altas gracias a las ofertas personalizadas o contenido específico.

Vías de Distribución:

La plataforma ofrecerá principalmente los siguientes canales de distribución:

Aplicación Móvil (iOS y Android): La app será el canal central para realizar pedidos, contratar chefs y comprar kits. Ofrecerá una experiencia de compra fluida y optimizada.

Página Web: Aunque la app será el canal principal, la web también permitirá realizar compras y acceder a información sobre las clases y servicios.

Plataformas de envío de comida a domicilio (terceros): Más adelante se podrán integrar con otras plataformas de envío como UberEats o Glovo para pedidos a domicilio rápidos.

Entrega del servicio y productos:

Pedidos de Sushi y Kits de Sushi: Los pedidos serán entregados a través de servicios de mensajería propios o de terceros. Los kits de sushi serán entregados en envases biodegradables o reciclables, que se alinean con la propuesta de sostenibilidad.

Clases de Sushi: Las clases en línea serán impartidas mediante plataformas de videoconferencia (Zoom, Google Meet, etc.), mientras que las clases presenciales se realizarán en el local o en establecimientos asociados.

Contratación de Chefs: El servicio de chefs será coordinado directamente con los clientes a través de la app, y los chefs se desplazarán al lugar del cliente para ofrecer la experiencia gastronómica.



Packaging:

Envases biodegradables y sostenibles: Los productos (sushi y kits) se entregarán en envases ecológicos para minimizar el impacto ambiental. Esto es un punto diferencial que puede atraer a los clientes conscientes de la sostenibilidad. Cabe destacar que los kits de sushi incluirán instrucciones detalladas y consejos sobre cómo preparar sushi en casa, además de información sobre los ingredientes y su origen sostenible.



Entrega directa o intermediarios:

Entrega directa: Los pedidos a domicilio serán realizados tanto de forma interna, utilizando servicios propios o asociados, como a través de plataformas de entrega de terceros.

Intermediarios: En cuanto a la venta de kits de sushi, es posible que en un futuro se explore la distribución en supermercados locales o tiendas especializadas como un canal adicional para llegar a más clientes.



Restricciones comerciales:

Regulaciones locales: Se garantizará que todas las entregas y servicios cumplan con las normativas locales de seguridad alimentaria, regulaciones de higiene, y licencias necesarias.

Restricciones de entrega: Se deberán revisar las restricciones de las plataformas de entrega y las normativas relacionadas con la venta de alcohol (si se incluyen bebidas en los menús).

VIDEO:

 baea1db7-d29c-42b0-a41e-4aacdeab8c59.mp4

Logo

Cartel:

DESCUBRE SUSHIKEANDO



PIDE SUSHI A DOMICILIO, APRENDE A HACERLO CON
NUESTROS KITS Y CLASES, O SORPRENDE A TUS
INVITADOS CON UN CHEF A DOMICILIO. ¡TODO LO QUE
NECESITAS PARA UNA EXPERIENCIA ÚNICA Y DELICIOSA!
¡SOSTENIBLE, FRESCO Y A TU MEDIDA! 🌿
HAZ TU PEDIDO Y VIVE LA EXPERIENCIA HOY MISMO!

FOLLETO:



Te enseñamos a preparar sushi!!!

Aprende de forma fácil y divertida con nuestra plantilla de chefs altamente capacitados en la elaboración del mejor sushi

Entra ya a nuestra aplicación!

Pide un rico sushi o un chef que te enseñe!! 🤖 🤖



Email: Sushikeando@gmail.com
Telf: 657 84 25 37
Web: sushikeando.com



Sushi delicioso

Recetas que te sorprenderán



Nuevos ingredientes



Sushikeando presenta...

Chefs mentores!!!!

Aprende a preparar sushi desde el hogar gracias a nuestro servicio de chefs a domicilio provenientes directamente desde Japón para enseñarte a hacer el mejor sushi!!

También podrás adquirir un kit de iniciación para poder realizar tu propio sushi por tu propia cuenta!!!

Tenemos los chefs más amables y profesionales a tu disposición tan solo a un clic

Puedes acceder a toda la información de nuestro proyecto a través de tu móvil





Disfruta del mejor sushi

Come mejor, vive mejor.

Pide a domicilio y deleítate del mejor sushi que jamás vayas a probar, gracias a nuestros cocineros y a nuestros proveedores que nos proporcionan ingredientes de la más alta calidad



https://www.canva.com/design/DAGYyAsIBCA/R_sSYKlvRh1MtPiH9nFhxQ/view?utm_content=DAGYyAsIBCA&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniquelinks&utlId=h13633bf7b6