ACTIVIDADES CLAVES:



- **1. Desarrollo de la Aplicación Móvil:** Crear y mantener una plataforma intuitiva que permita a los clientes realizar pedidos, personalizar sus comidas y gestionar sus suscripciones de manera sencilla y eficiente.
- 2. Gestión de la Cocina Industrial: Operar la cocina donde se preparan los alimentos con ayuda de equipamiento robotizado, asegurando el uso de ingredientes de alta calidad y el cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad alimentaria.
- **3. Personalización de Menús**: Diseñar menús que sean lo más flexibles y adaptables posible a las necesidades y preferencias de los clientes, permitiendo opciones de personalización en ingredientes, métodos de cocción, porciones y cantidad proteica.
- **4. Logística y Entrega**: Organizar un sistema de entrega eficiente que garantice que los pedidos lleguen a los clientes en el tiempo y estado óptimos, ya sea a domicilio o en otros lugares. En nuestro caso, hemos optado por utilizar el servicio de Glovo para despreocuparse de la logística de entrega.
- **5. Marketing y Publicidad**: Implementar estrategias de marketing digital, especialmente en redes sociales, para atraer y retener clientes, así como para aumentar la visibilidad del servicio.
- **6. Atención al Cliente**: Proporcionar un servicio de atención al cliente efectivo para resolver dudas, gestionar quejas y recibir feedback, lo cual es crucial para mantener la satisfacción del cliente. Tendremos un teléfono que responderemos nosotros personalmente para cualquier duda que tenga el cliente.
- **7. Monitoreo de Tendencias de Consumo:** Realizar investigaciones de mercado y análisis de tendencias para adaptar la oferta a las necesidades cambiantes de los consumidores y mantenerse competitivo.

- **8. Gestión de Proveedores**: Establecer relaciones sólidas con proveedores de ingredientes frescos y de calidad, asegurando que se cumplan los estándares de sostenibilidad y calidad.
- **9. Análisis de Datos:** Utilizar datos de uso de la aplicación y feedback de los clientes para mejorar continuamente el servicio, ajustar menús y optimizar la experiencia del usuario.
- **10. Innovación y Desarrollo de Productos:** Investigar y desarrollar nuevas opciones a la hora de elaborar nuevas recetas o modificar las ya existentes.

Estas actividades son fundamentales para garantizar el éxito y la sostenibilidad del negocio, así como para ofrecer un servicio que realmente se adapte a las necesidades de los clientes, conforme el negocio vaya creciendo estas actividades claves tendrán que aumentar para poder expandirnos.