

ACTIVIDADES CLAVE

1. Actividades de producción:

Desarrollo del producto:

- Diseñar y elaborar productos sin gluten/ sin lactosa garantizando calidad y sabor.
- Certificar los productos para asegurar ausencia de gluten/ lactosa (control de contaminación cruzada).
- Ampliar el catálogo según las demandas del mercado (ej. opciones veganas).

Gestión de la cadena de suministro:

- Buscar proveedores confiables de materias primas libres de gluten.
- Garantizar un proceso de producción eficiente y sin riesgos.

Experiencia en el local:

- Crear un ambiente acogedor y cómodo en la cafetería.
- Ofrecer opciones personalizadas, como bebidas y alimentos adaptados a las necesidades del cliente.

2. Actividades de solución de problemas:

Educación al cliente:

- Informar sobre los beneficios y la seguridad de consumir productos sin gluten.

- Resolver dudas relacionadas con alergias, ingredientes y procesos de elaboración.

Atención al cliente:

- Brindar un servicio cercano y personalizado.
- Implementar canales de comunicación efectivos para recoger opiniones y gestionar reclamaciones.

Adaptación al mercado:

- Monitorear tendencias y necesidades de los clientes para mejorar la oferta.
- Incluir productos que abarquen otras restricciones alimentarias o nuevas demandas.

3. Actividades de plataforma o red:

Marketing y promoción:

- Crear presencia en redes sociales y plataformas digitales.
- Implementar estrategias de fidelización, como descuentos para clientes recurrentes o programas de membresía.

Colaboración y asociaciones:

- Colaborar con asociaciones de celiaquía o influencers especializados en salud.
- Participar en ferias de alimentación saludable o eventos locales.

Ecosistema digital:

- Ofrecer una plataforma para pedidos online (delivery o take-away).
- Fomentar el engagement digital mediante contenido relacionado con bienestar y alimentación sin gluten/ sin lactosa.