

Aktibitate klabeak:

Gure enpresak gaileta berezi batzuk egiteaz arduratzen da. Gure gailetak partikularitate bat daukate, zeliakoa eta laktosarekiko intolerantzia duten pertsonek jan ditzaketen gaileta berezi eta originalak egiten ditugu.

Gaileten ekoizpen-prozesua:

Gailetak glutenik gabeko eta laktosarik gabeko ziurtagiri ofizialak dituzten osagaiekin egiten ditugu. Arroz-, arto- eta glutenik gabeko oloa-irinak erabiltzen ditugu, baita landare-esneak, olio bereziak eta limoi krema ere. Osagai guztiak segurtasuna eta zaporea bermatzeko aukeratzen dira.

Ekoizpen-fasean, osagaiak zehaztasunez neurtzen dira eta kutsadura gurutzatuak ekiditeko makina eskusiboetan nahasten dira. Lortutako oreari forma ematen zaio eta behar den tenperaturaren erretzen da testura kurruskari eta homogeneoa lortzeko. Ondoren, gailetak giro kontrolatuan hozten dira eta kalitatea bermatzeko ikuskapen zorrotza egiten da.

Amaitzeko, gailetak hermetikoki itxitako paketetan ontziratzen dira, freskotasuna mantentzeko. Ontzian argi agertzen dira osagaiak, ziurtagiriak eta glutenik eta laktosarik ez dutela adierazten duten etiketak.

Produktuaren distribuzioa:

Distribuzioa modu eraginkorrean antolatzen da, gailetak bezeroengana azkar eta egoera ezin hobean iritsi daitezen. Gure produktuak supermerkatuetan, elikadura berezian adituak diren dendetan, herbolarioetan eta kafetegi osasuntsuetan saltzen dira. Horrez gain, jatetxe eta ostalaritzako establezimenduekin, hotelek, ospitaleek eta ikastetxeek gure produktuak erabiltzen dituzte alergenik gabeko aukerak behar dituztenean.

Online denda propioa eta marketplazetan presentzia ere badugu, edozein tokitatik erosketa errazteko. Logistika-sistemak garraio egokia bermatzen du, produktua hondatu ez dadin eta kalitatea mantenduz bezeroarengana iritsi arte.

Produktuaren publizitatea:

Publizitatea hiru balioren inguruan eraikitzen da: segurtasuna, zaporea eta osasuna. Horretarako, Instagram, TikTok eta Facebook bezalako sare sozialak erabiltzen ditugu; bertan, ekoizpen-prozesua erakusten dugu, errezetak partekatzen ditugu eta bezeroen iritziak azaltzen ditugu. Horrez gain, intolerantziak dituzten pertsonentzat, haur zeliakoak dituzten familientzat eta elikadura osasuntsua bilatzen dutenentzat zuzendutako publizitate segmentatua erabiltzen dugu.

Alergenorik gabeko dietetan adituak diren nutrizionistekin eta influencer-ekin elkarlanean aritzen gara, elikadura-azoketan parte hartzen dugu eta supermerkatuetan dastaketak eskaintzen ditugu. Gainera, packaging-aren diseinua moderno eta erakargarria da, produktuen naturalitatea eta ziurtagiri ofizialak nabarmentzen dituena.