

- **ACTIVIDADES CLAVE**

- a. Actividades y procesos clave que deben llevarse a cabo para producir la Propuesta de Valor.**

Para que KombuChek pueda ofrecer una kombucha saludable, artesanal y sostenible, es necesario realizar varias actividades esenciales que garantizan la calidad del producto y la coherencia con los valores de la marca. Las principales son:

- 1. Selección y adquisición de ingredientes de calidad:** Ella se encarga de elegir té, frutas, hierbas y azúcares naturales, priorizando proveedores locales y materias primas que respeten el medioambiente.
- 2. Elaboración y control del proceso de fermentación:** La fermentación es el corazón del producto. Incluye la preparación del té, la incorporación del SCOPY, la monitorización diaria y el uso de un sistema de control que asegura un nivel equilibrado de probióticos y sabor.
- 3. Desarrollo de sabores y pruebas de producto:** Se realizan combinaciones con frutas, especias y hierbas para crear sabores originales. Esta fase incluye test de sabor, ajustes y validación de nuevas recetas.
- 4. Envasado sostenible y etiquetado:** La marca utiliza botellas de vidrio retornable y etiquetas artesanales. El proceso incluye higienización, llenado, cierre y etiquetado cuidadoso.
- 5. Control de calidad y análisis sanitarios:** Cada lote se verifica mediante controles internos y análisis en laboratorio para garantizar seguridad, estabilidad y cumplimiento de normativas.
- 6. Gestión de comunicación y marketing:** Aunque no forma parte de la fabricación, sí es una actividad clave para transmitir la propuesta de valor: creación de contenido, redes sociales, campañas de email y presencia en eventos.
- 7. Distribución y logística:** Organiza las entregas a tiendas, gimnasios, cafeterías y clientes online, asegurando que el producto llegue en perfectas condiciones.

- b. Prioridad entre las distintas actividades y procesos clave.**

Para que el proceso sea eficiente y sostenible, KombuChek establece un orden de prioridad basado en la importancia y en el impacto de cada actividad dentro del proyecto:

- 1. Control del proceso de fermentación**

Es la actividad más prioritaria, ya que determina la calidad, sabor y seguridad del producto. Sin una fermentación bien cuidada, la propuesta de valor no podría cumplirse.

2. Selección de ingredientes

La calidad del producto depende directamente de la materia prima. Por eso, elegir ingredientes naturales y locales es esencial y está entre las primeras prioridades.

3. Control de calidad y análisis sanitarios

Garantizar que cada lote sea seguro es imprescindible, tanto para proteger al consumidor como para mantener la credibilidad de la marca.

4. Desarrollo de sabores

Crear combinaciones nuevas mantiene el interés del cliente y diferencia a KombuChek de la competencia. Es una prioridad estratégica, aunque secundaria respecto a la seguridad del producto.

5. Envasado y etiquetado sostenible

Además de proteger la bebida, refuerza los valores de sostenibilidad de la marca. Aunque es importante, depende de que las fases anteriores estén bien hechas.

6. Distribución y logística

Es clave para que el cliente reciba el producto a tiempo y en buen estado, pero su prioridad se establece después de asegurar la calidad y el envasado.

7. Comunicación y marketing

Aunque es muy importante para crecer y conectar con la comunidad, su prioridad es operativa y viene después de garantizar que el producto esté perfectamente elaborado.