ACTIVIDADES CLAVE

Nuestras actividades clave se centran en ofrecer un producto sostenible y de buena calidad. En primer lugar, utilizamos frutas excedentes y frutas que iban a desecharse pese a estar en perfecto estado. Este enfoque no solo reduce el desperdicio alimentario, sino que también permite aprovechar materia prima de calidad para transformarla en un producto único. Un proceso fundamental es la liofilización de la fruta, mediante el cual eliminamos el agua conservando el sabor, los nutrientes y la textura crujiente que caracteriza a nuestro producto.

Para brindar una experiencia profesional y cuidada, nos encargamos de la preparación, el empaquetado y la presentación del producto. Una tarea esencial es el funcionamiento diario del foodtruck que incluye su instalación, transporte, atención al cliente y administración logística. Esto abarca la gestión de inventario y proveedores, asegurando que siempre haya materias primas y productos finales disponibles.

En la gestión del negocio, el marketing y la venta directa son factores fundamentales porque contribuyen a captar clientes, comunicar los beneficios de la fruta liofilizada y crear una marca que sea fácil de reconocer y accesible. Estas acciones integradas hacen posible que el food truck funcione de manera eficaz y atractiva para los clientes.