

Actividades clave:

Producción de postres internacionales: Preparar postres tradicionales de diferentes países, asegurando calidad y autenticidad. Esto incluye la investigación de recetas, la compra de ingredientes y la elaboración de los productos en el obrador. Es fundamental mantener la consistencia en el sabor y la presentación.

Selección de ingredientes: Encontrar proveedores que ofrezcan ingredientes internacionales de alta calidad, preferiblemente ecológicos y de comercio justo. La autenticidad es clave para ofrecer una experiencia única a los clientes, por lo que se debe investigar y asegurar la procedencia de los ingredientes.

Logística de entrega: Organizar el envío de los postres, desde la recepción del pedido hasta la entrega al cliente. Esto incluye seleccionar el método de reparto (si es propio o subcontratado), el embalaje sostenible (biodegradable o reciclable) y el seguimiento de las entregas para garantizar la satisfacción del cliente.

Marketing y redes sociales: Promocionar los postres a través de plataformas como Instagram, TikTok y Facebook. Publicar fotos atractivas de los productos, mostrar el proceso de elaboración y generar contenido visual que atraiga a los clientes. Además, gestionar la comunidad respondiendo a dudas, comentarios y creando interacción constante.

Gestión administrativa: Llevar un control financiero adecuado, gestionar los pagos, cobros y el inventario. También incluye asegurarse de cumplir con las obligaciones fiscales y de gestión de la empresa, como la facturación y la declaración de impuestos.