

# Actividades clave

Rasgos generales:

- Diseño de menús
- Producción alimentaria
- Logística y reparto
- Gestión solidaria



Las actividades clave que realizaremos en nuestra empresa son:

**El diseño de menús y la planificación nutricional:**  
Nuestros especialistas se encargan de diseñar dietas equilibradas que se ajusten a las necesidades del cliente. Incluye una rotación quincenal de los platos que ofrecemos para evitar la monotonía y prevalecer la variedad. Todo el proceso se realiza con la ayuda de profesionales nutricionistas con el fin de asegurar la adecuación médica.

**La compra de alimentos:**

Compramos estratégicamente alimentos ecológicos de productores locales, apoyando así la economía local y buscando la mejor calidad del producto. Nos ponemos en contacto con pequeños y medianos negocios de la zona, quienes nos envían los alimentos solicitados en base a los menús previamente pensados.

**La preparación alimentaria:**

Nuestro personal culinario se encarga de preparar los alimentos para ser cocinados y de producir los menús solicitados.



**La Logística y gestión de reparto:**

El diseño de rutas rápidas y eficientes con el fin de entregar la comida con la mayor brevedad y que llegue en el tiempo acordado con el cliente, que es quien establece el horario. Prevalecemos, también, asegurar que la comida llega caliente al domicilio del usuario.

Además, realizamos también una gestión y ejecución solidaria, encargándonos de organizar programas de ayuda humanitaria a nivel tanto local como internacional, cooperando con ONG y fundaciones solidarias.

Esta actividad incluye la gestión de bancos de alimentos, la exportación de comidas, la preparación de menús para cocinas económicas o ONG situadas en puntos de especial necesidad como zonas de conflicto, y la distribución de estos.