

Actividades esenciales

¿Qué actividades clave requiere nuestra propuesta de valor?

Nuestro restaurante garantiza la calidad de su comida, así como la seguridad de su consumición. En nuestra propuesta de valor, afirmamos que en nuestro establecimiento cualquier persona podría comer sin tener que preocuparse por los efectos negativos que esta le puede causar. De esta manera, debemos ser muy estrictos con nuestros protocolos de producción y reparto, para evitar cualquier tipo de contaminación de nuestros platos, lo que podría ser fatal. Este protocolo no solo debe de ser rigurosamente cumplido por nuestros cocineros, sino por nuestros camareros y repartidores.

Además, es imprescindible que en nuestro restaurante exista una gran limpieza, ya no solo del establecimiento, si no también en la cocina y de los utensilios empleados para la preparación de nuestros platos. Esta limpieza, será asegurada principalmente por la separación de la producción en dos cocinas diferentes, en función de si existe intolerancia o no.

¿Nuestros canales?

Para que nuestro restaurante funcione, es necesario que nos promocionemos, sobre todo al principio para poder conseguir clientes los cuales se puedan fidelizar más adelante. Esta promoción debemos realizarla tanto en redes sociales como por las calles mediante folletos, y a poder ser, al ganar algo de fama, mediante el boca a boca.

Además, es necesario que nuestro socio Globo, con el cual vamos a repartir nuestro producto, cumpla con todos nuestros valores y garantice una entrega a tiempo y segura, sin contaminar nuestro producto.

¿Nuestras relaciones con los clientes?

Nuestro restaurante se caracteriza por el buen trato y la atención personalizada a cada cliente, de este modo se pueden sentir más cómodos y seguros. Así conseguiremos que los clientes repitan la experiencia. De esta manera, en nuestro establecimiento nos proponemos tener siempre un ambiente agradable, donde los clientes se sientan importantes y valorados, en el cual, cada elemento sea visiblemente perfecto y adecuado para la comodidad del mismo.

Además, al considerar nuestra empresa la inclusión y felicidad del cliente como nuestro principal objetivo, nos proponemos también garantizar un servicio, tanto dentro como fuera del local, impecable. De esta manera, nuestros repartidores a domicilio deberán ser conscientes de la delicadeza del producto que están transportando, garantizando que no se contaminen. De haber algún tipo de percance, o de mal entendido, la empresa asumirá todas la culpas, entregando al cliente un plato o bien igual que el pedido, o diferente en caso de error.

¿Nuestras fuentes de ingresos?

Nuestra principal y única fuente de ingresos las obtendremos gracias a las personas que consumen nuestros platos, tanto en el restaurante como en sus casa mediante el servicio a domicilio, por lo que todo lo que hemos enunciado arriba debe ser cumplido milimétricamente, para que nuestros clientes deseen repetir, y por tanto se fidelicen con nuestro servicio y conseguir aumentar nuestra influencia en el mercado.