

CANVAS: ACTIVIDADES CLAVE

- **ACTIVIDADES EXTERNALIZADAS:**

-**Preparación del pedido** : (Escuela de cocina: IES Virgen de la Calle) medición exacta de cada ingrediente y organización de las cajas asegurando que no falte nada.

-**Empaquetado**: utiliza exclusivamente materiales 100% biodegradables, compostables o reciclables. Incluye el uso de aislantes térmicos sostenibles para mantener la cadena de frío.

-**Red de reparto**: (Glovo/UberEats) entregas rápidas y ofrecer un seguimiento de tiempo real para saber cuando es que va a llegar.

-**Control de Calidad**: supervisión para asegurar que los ingredientes que le llegan al cliente están en buen estado y cumplen con lo establecido (frescura/higiene/cantidad/calidad).

- **NUESTRAS ACTIVIDADES**

-**Recetas**: Diseño y publicación de recetas de menús semanales que sean fáciles de seguir, equilibrados y adaptados.

-**Gestión de la app/web y suscripciones**: diseño de la web o app donde los clientes eligen sus platos, gestionan sus pagos y modifican sus entregas semanales.

-**Feedback**: análisis de la gestión, como envío a tiempo, cómo ha llegado el paquete, qué recetas gustan más y cuáles menos para mejorar la satisfacción del cliente.

-**Pago**: gestionar las suscripciones mensuales y anuales, y pedidos puntuales

-**Atención al cliente**: (mediante la app/web) resolución de problemas/incidencias/quejas (ej: llega un ingrediente mal o hay un retraso en el pedido).

-**Marketing**: asegurarse de que la web/app se da a conocer y crear una marca personal y distintiva (colaboraciones con masterchef, anuncios por RRSS, radio, televisión).

-**Selección de proveedores de alimentos**: Búsqueda y cierre de acuerdos con agricultores/proveedores para conseguir ingredientes frescos de alta calidad al menor precio posible y locales.

