

# CANVAS: ACTIVIDADES CLAVE

## • ACTIVIDADES EXTERNALIZADAS:

- Preparación del pedido** : (Escuela de cocina: IES Virgen de la Calle) medición exacta de cada ingrediente y organizónde 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 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 de 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.

