

ACTIVIDADES CLAVE:

Las actividades clave son las acciones esenciales que permiten desarrollar y entregar la propuesta de valor del proyecto de manera efectiva y sostenible:

1. Diseño y actualización de menús: Elaborar menús semanales equilibrados, antiinflamatorios y adaptados a restricciones alimentarias, asegurando variedad, sabor y efectividad para los usuarios.
2. Desarrollo de contenido educativo: Crear artículos, videos, infografías y newsletters sobre alimentación saludable, hábitos antiinflamatorios y bienestar digestivo, fortaleciendo la relación con los clientes y fomentando su fidelización.
3. Gestión de proveedores y logística de ingredientes: Coordinar la adquisición de alimentos frescos, orgánicos y de calidad, y garantizar que los kits o productos lleguen a tiempo y en condiciones óptimas.
4. Atención al cliente y soporte personalizado: Resolver dudas, ajustar menús según necesidades individuales y brindar asesorías nutricionales, asegurando que cada usuario se sienta acompañado y respaldado.
5. Marketing y difusión digital: Promocionar el proyecto a través de redes sociales, campañas online y alianzas estratégicas, atrayendo nuevos usuarios y fortaleciendo la visibilidad de la marca.
6. Monitoreo y mejora continua: Evaluar la efectividad de los menús y servicios a través de retroalimentación de los usuarios, estadísticas de consumo y tendencias de alimentación saludable, implementando mejoras constantes.

Estas actividades son esenciales para garantizar que la propuesta de valor llegue de manera efectiva a los distintos segmentos del mercado, manteniendo la calidad, la innovación y la satisfacción del cliente.