

<p><b>Socios Claves</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inversionistas</li> <li>• Proveedores de alimentos.</li> </ul>	<p><b>Actividades Claves</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing.</li> <li>• Buen servicio.</li> <li>• Buena presentación de alimentos.</li> <li>• Servicio a domicilio.</li> </ul> <p><b>Recursos Claves</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio a domicilio.</li> <li>• Autoservicio.</li> <li>• Servicio personalizado.</li> </ul>	<p><b>Propuesta de Valor</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos frescos.</li> <li>• Alimentos de calidad.</li> <li>• Ambiente del lugar cómodo.</li> <li>• Atención al cliente personalizado.</li> <li>• Diferentes espacios para comer.</li> </ul>	<p><b>Relación con el Cliente</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redes sociales.</li> <li>• Aplicación móvil.</li> <li>• Trato directo con el cliente en tienda.</li> </ul> <p><b>Canales</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurantes.</li> <li>• Aplicación propia.</li> <li>• Redes sociales y web.</li> <li>• Marketing Online/Offline.</li> </ul>	<p><b>Segmento de Clientes</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clientes con gusto en comida oriental.</li> <li>• Cliente de todas las edades.</li> </ul>
<p><b>Estructura de coste</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salario de empleados.</li> <li>• Costos de comercialización y marketing.</li> <li>• Mantenimiento.</li> <li>• Infraestructura.</li> </ul>		<p><b>Fuentes de Ingreso</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Venta directa de comida y bebida.</li> <li>• Venta de servicio a domicilió.</li> <li>• Eventos especiales.</li> </ul>		