

Asociaciones Clave	Actividades clave	Propuesta de valor	Relación con clientes	Segmento de clientes
proveedores de mariscos así como de insumos necesarios para la preparación de los alimentos	preparación de los alimentos, publicidad en redes	Ofrecer a los clientes el tamaño y cantidades de los platillos en función de sus necesidades y presupuestos, además al ofrecer alimentos no formales y más enfocados en antojitos permitimos que nuestros precios sean más accesibles para el público sin comprometer la calidad de alimentos.	fidelización con los clientes por compras frecuentes o por volumen	familias que organizan reuniones como bodas, cumpleaños o bautizos, y empresas que desean agregar un toque tradicional a sus eventos o celebraciones. Nuestro enfoque también se dirige a aquellos que valoran la cocina enfocada a los antojitos, y buscan una experiencia gastronómica rica y económica
	Recursos clave		Canales	
	Automóvil, personal de cocina, instrumentos		venta física, y a través de la publicidad en redes sociales	
Estructura de costos			Fuentes de Ingreso	
estimar un margen mínimo del 20% por platillo para recuperar costos asociados a la preparación de estos			contratación por eventos de todo tipo en el que se requieran alimentos que nuestro segmento de clientes quiera consumir	