**Business Model Canvas freshkits**

**IDEA :** **freshkits** propone kit completi di materie prime freschi e semi- trasformati pre-dosati con utensili e indicazioni dettagliate per la preparazione in versione casalinga di piatti storici dei grandi chef e della tradizione gastronomica italiana e internazionale.

**REALIZZATO DA:** **Mohamed Dhia Azaouzi**

**Partner chiave**

**CHEF professionali:** avvieremo accordi con Chef professionali di cucina italiana e internazionale famosi,pubblicando le loro ricette e consigli per realizzarle in modo professionale a casa.

**Fattorie Allevatori e industrie alimentari:** avvieremo accordi con i leader del mercato dell'industria agroalimentare come ( Barilla per le paste,Mutti per gli prodotti di pomodoro,Amadori per pollo)

**Social Media influencer:** Un accordo di collaborazione con i food influencer per la realizzazione di video di preparazione ricette, spiegare e invogliare i loro fan a fare passo dalla scoperta all’acquisto.

**B&B e affittacamere coworking e aziende:** Un accordo con le strutture B&B per proporre agli ospiti (Professionali-turisti-coppie per incontri romantici) l'acquisto di un kit per la preparazione d’una cene buone e sane raffinata anziché ordinare junk food...

**Società di distribuzione tramite “Distributori automatici per alimenti”:**

Un accordo di distribuzione con le società di vendita tramite distributore automatici personalizzati di marchio freshkits instalatti nei punti più frequentati come stazione metropolitana e treni per permettere a i clienti il recupero del ordini oh acquisto dell'ultimo momento.

**Società di food delivery e spedizione:** Avviare accordi di comunicazione indicando sulla la loro piattaforma una testimoniale su freshkits(UBER EATS,GLOVO,JUST EAT...)

**Attività chiave:**

**Accordi di collaborazione e distribuzione:**

**Gestione sito web e mobile app:**

**Impacchettare e distribuzione:** sotto vuoto che rispettano il regolamento HCCP

**Assistenza clienti: newsletter**

**Creazioni di contenuti : video ricette, origine dei prodotti,educazione nutri.**

**Affiliate Marketing:**

**Risorse chiave:** Associazione Nazionale dei Bed and Breakfast E Affittacamere,Aeroporti stazioni treno e porti, Software, laboratorio attrezzatura e logistica di preparazione kit, il Personale (preparazione i kit,assistenza clienti…)

**Valore offerto:** Riprodurre ricette di grandi chef locali e internazionali,

dare accesso agli clienti del cibo fresco e sano,Soluzione per per persone che non hanno tempo per fare spesa e stanche della pizza dinner,nuove ricetta locali ed internazionali da scoprire,la comodità della consegna a domicilio,una cultura culinaria e educazione nutrizionale, ridurre lo spreco di cibo,Ridurre l'immissione del CO2.

**Relazioni con i clienti:** Social media, customer service,blog,review e feedback,ricette e consigli dell'esperto,video educativi (su nutrizione etichette e origini delle ricette e prodotti)

**Segmenti di clientela:** Giovani lavoratori e famiglie con membri della famiglie lavoratori,B&B e affittacamere breve periodi,Viaggiatori.

consapevoli dell'importanza di nutrirsi in modo sano,

Interessati a scoprire nuova pietanze locali ed internazionali, alla ricerca di imparare/migliorare la loro cultura culinaria e nutrizionale.

Soluzione cena last minut.

**Canali:** Sito web,E-commerce (freshkits.it,amazon….),,App mobile,Social media,Distributori automatici per alimenti nelle stazione e aereoporti.

**Struttura dei Costi:** Costi Materie prime, Costi stipendi Dipendenti,Fitto laboratorio,Fatture (commercialista,luce acqua e gas),Packaging,Logistica,marketing mix.

**Flussi di Ricavi:** Prezzo del kit, pubblicità online e offline\* (per terzi al interno del kit),vendita di utensili di cucina e libro ricette.