

## ACTIVIDADES CLAVE

1. La base de nuestra empresa es la adquisición de productos de excelencia que hagan posible la elaboración de pinchos, así como de las bebidas a través de proveedores seleccionados cuidadosamente. La materia prima perecedera (hortalizas, verduras, carne y pescado...) se solicitará semanalmente recibiendo los encargos a mitad de semana para que esté todo dispuesto y preparado para el fin de semana que es cuando se prevé mayor afluencia de público. En el resto de productos al igual que en la bebida (sidra, vino y agua) los pedidos se realizarán mensualmente. El pan se encargará diariamente. La periodicidad de los encargos puede variar según las ventas o épocas del año.
2. Almacenamiento y conservación eficaz de la materia prima en las cámaras frigoríficas dispuestas en el local alquilado. Una vez elaborados los pinchos se conservarán en cristaleras a temperatura adecuada cara al público.
3. Elaboración de una carta que registra los pinchos existentes y su precio.
4. Actividades para publicitar la localización del local, los pinchos, ofertas y packs ahorro vía flyers, perfil en facebook, o mediante la serigrafía en la furgoneta de reparto.  
Un día a la semana ofreceremos uno de los pinchos junto a la bebida por el precio de la bebida. Además en los encargos a domicilio se dispondrá de packs ahorro.
5. Encargo de cajas de cartón para los packs de encargo y de vasos, platos, servilletas y elementos decorativos para la preparación de las fiestas.
6. Diseño de pinchos por un chef así como elaboración de estos por éste con ayuda de otros miembros del personal. Entre los pinchos que se pueden degustar encontraríamos:

### a) PINCHO DE HOJALDRE RELLENO DE CHISTORRA



**b) MORCILLA VEGANA**



**c) CROQUETAS DE SOJA Y PUERRO**



**d) PINCHO DE CHAMPIÑÓN, PIMIENTO Y JAMÓN**



**e) BACALAO AL PIL PIL**



**f) FERRERO ROCHER DE MORCILLA DE BURGOS**



**g) PATATA ASADA RELLENA DE FOIE Y SETAS**



**h) TORTILLA DE PATATA VIOLETA**



**i) SOPA DE FRUTOS ROJOS CON ESPUMA DE LIMON**



**j) SOLOMILLO CON FOIE**



**k) BROCHETA DE POLLO Y PIÑA (dedicada a los más pequeños)**



7. Venta de pinchos en el local o vía domicilio por encargos de un determinado tamaño para que sea rentable la distribución de estos hasta el lugar de venta.
8. Limpieza del local diariamente.
9. Administración y gestión de ganancias y costes de la empresa.