

Recursos clave:

1. Recursos físicos:

Local céntrico

Mobiliario del local: mesas, sillas, mostrador,...

Maquinaria industrial para el local: refrigeradores o botelleros, lavavajillas, estanterías para botellas, armarios para material, estantería, freidora, horno microondas,...

Materiales de servicio: vasos, platos, servilletas,...

Productos de limpieza.

Furgoneta de reparto.

Infraestructuras informáticas.

2. Trámites administrativos y fiscales:

-Solicitar el NIF.

-Dar a la empresa de alta en el censo de empresarios y profesionales.

-Licencias necesarias: licencia de apertura o funcionamiento.

-Inscripción de la empresa en la Seguridad Social.

3. Recursos financieros

El local no es propiedad de los titulares del negocio, por lo que sería necesario un desembolso inicial para el arrendamiento del local y ponerlo en funcionamiento. El dinero en efectivo provendría de los socios fundadores y préstamos.

4. Recursos humanos

-Gerencia: encargados de la gestión del negocio, de llevar la contabilidad.

-Cocinero: encargado de la elaboración de las tapas.

-Camarero/s para la atención a los clientes. Se contrataría solo si fuese necesario por el volumen de clientes.