

Actividades clave

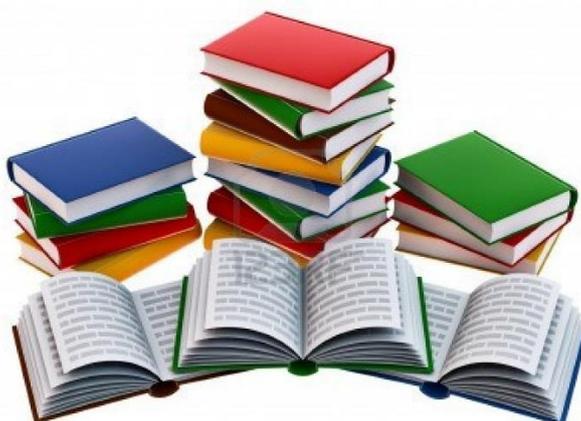
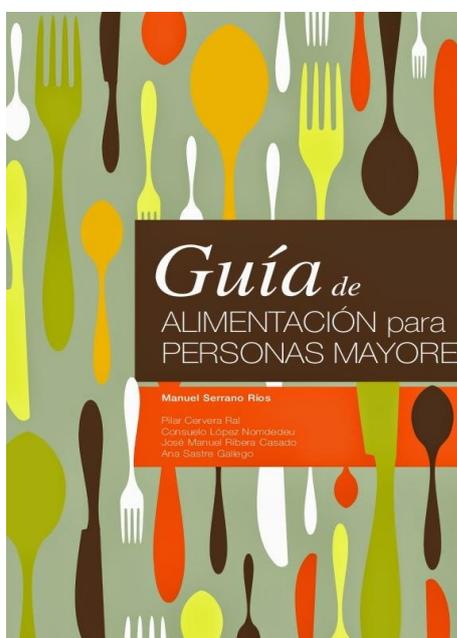
Si lo que queremos es que nuestro negocio pueda ser llevado a cabo, tenemos que realizar una serie de acciones que nos ayuden a que nuestro proyecto sea exitoso y al buen funcionamiento del mismo.

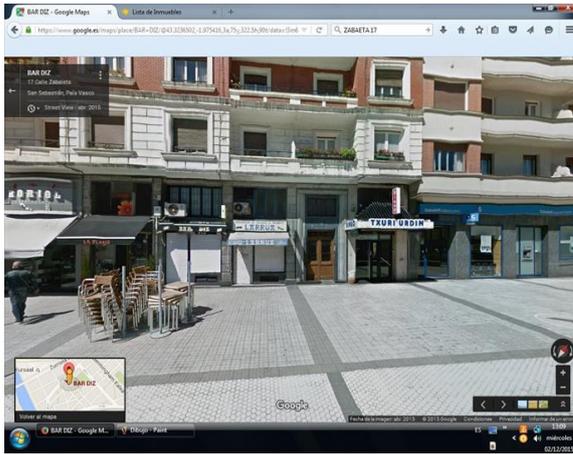
En primer lugar deberemos informarnos de las demandas de nuestros futuros clientes en cuanto a alimentación se refiere así como sus necesidades nutricionales.

Para ello realizaremos una charla informativa en el hogar del jubilado donde les explicaremos detalladamente en qué consiste nuestro servicio. También les repartiremos un breve cuestionario (indicado en el apartado de fuentes de ingresos) pues muchas personas comen allí porque no tienen otra opción. A través de esas preguntas nosotros podríamos saber si realmente elegirían hacerlo en sus casas contratando nuestro servicio de comida a domicilio y en fechas señaladas cuántos se quedan solos.



En cuanto a sus necesidades nutricionales aunque la persona responsable de cocinar los menús es nutricionista disponemos de una variedad de libros dónde podemos informarnos de ello.





Una vez que tengamos recogidos todos los datos, iremos al ayuntamiento, explicaremos a quien corresponda cuál es nuestro proyecto y les comentaremos la posibilidad de que nos cedan alguno de sus locales, a poder ser con cocina, para poder elaborar allí los menús.

También nos pondremos en contacto con agencias de inserción donde nos hagan una selección del personal a trabajar con nosotros, pues como ya hemos explicado en puntos anteriores, uno de los objetivos de nuestro proyecto, es dar trabajo a colectivos con dificultades sociolaborales.



Para iniciarnos debemos hacer un desembolso económico bastante importante y aunque disponemos de un fondo común de ocho mil euros, hemos pensado solicitar un préstamo bancario. Visitaremos varias entidades, y trataremos con aquella que nos ponga las mejores condiciones en cuanto a formas de pago e intereses se refiere.

Visitaremos diferentes servicios de proveedores de los alimentos que necesitemos para elaborar los menús, y nos quedaremos con aquél que nos proporcione mejor relación calidad precio, pues consideramos que las materias con las que debemos de trabajar deben de ser de la mejor calidad.



POLIBOX® THERMOSTEEL



Por otro lado visitaremos empresas que se dediquen a la fabricación de envases, pues la comida deberá llegar al domicilio en las mejores condiciones.

Nos gustaría que fueran recipientes de acero inoxidable pues es el material que mejor mantiene la comida caliente, pero tendremos en cuenta el coste del mismo y la diferencia de precio entre unos envases y otros. Para empezar encargaremos un número aproximado, teniendo en cuenta cuántas personas van solicitar nuestro servicio.

Iremos a la Delegación Territorial del Departamento Económico y Competitividad a registrar nuestro nombre comercial "AURRERA" y nuestro logo.

Una vez que hayamos realizado las acciones anteriores, tenemos que dar a conocer nuestra empresa. Para eso encargaremos en una copistería varios trípticos donde aparezca detalladamente en que consiste nuestro servicio y cómo pueden ponerse en contacto con nosotros a través de nuestra dirección, teléfono, página web y email. Los repartiremos en el hogar del jubilado, asistencia social, peluquerías, ambulatorios y recurriremos al buzoneo.

También crearemos una página web en la que explicaremos el servicio que ofrecemos, los clientes a los que nos dirigimos, los pasos a seguir para solicitar nuestro servicio, el coste de los menús etc.

Una vez realizada y entregada la publicidad, pasaremos a visitar diferentes empresas de alquiler de vehículos para ver cuál nos hace la mejor oferta y así obtener un vehículo para distribuir el pedido de las comidas en el domicilio de nuestros clientes.

Trípticos



Cerrados: 9,9 x 21

A continuación, pasaremos a realizar una selección de personal para contratar a los cocineros empleados. Pondremos diferentes anuncios en Internet y en el periódico ofertando el puesto de trabajo y a continuación escogeremos al que cumpla los requisitos y mejor se adapte al puesto de trabajo.



Y para finalizar, una vez realizadas las acciones anteriores pasaremos a realizar la compra del material que necesitaremos para llevar a cabo el proyecto: comida, material para envasar etc. Visitaremos diferentes supermercados para escoger el que nos salga más rentable en cuanto a calidad-precio.