

SOCIEDADES CLAVE

La primera y principal **es el equipo** que participaremos en el proyecto. Cada una aporta sus conocimientos en cuanto a gastronomía de su país, así como su buen hacer en la cocina y en la atención al cliente. Para ello nos serán muy útiles los conocimientos aprendidos en el Ciclo de FPB de comercio y almacén, que cursamos actualmente, así como la próxima obtención del carnet de manipuladoras de alimentos.

Es fundamental ofrecer un producto de calidad y tratándose de recetas de otros países, debemos ajustarnos lo más fielmente posible a sus productos base. Por ejemplo, si vamos a ofrecer platos de carne al estilo marroquí, deberemos suministrarnos en distribuidores o mataderos donde el sacrificio se realice por el rito musulmán. Necesitaremos en definitiva, proveedores que nos garanticen producto de calidad y a un precio razonable. Por ello debemos contar con **proveedores fiables en distintos lugares**, y con rápida capacidad de respuesta a nuestros pedidos, pues pretendemos no almacenar más de lo necesario.

Podemos establecer **alianzas y colaboraciones con restaurantes** para ofrecer alguna especialidad de su carta, indicando qué restaurante colabora con nosotros. *“Yo gano-tú ganas”*

