

RECURSOS CLAVE

Recursos tangibles e intangibles (experiencia, contactos, habilidades..) indispensables para el éxito del proyecto.

-¿Cuáles son los elementos necesarios más importantes para que nuestro proyecto funcione?

Las empresas utilizan diferentes recursos para conseguir llegar a sus clientes y de esta forma generar ingresos; existen multitud de recursos que las empresas pueden utilizar según sea el sector en el que se están moviendo. En nuestro caso concreto debemos elegir una serie de recursos clave que nos van a permitir desarrollar nuestra oferta de proposición de valor, mantener relaciones con los clientes y generar beneficios.

Nuestro proyecto se centra en sector de la hostelería y servicios, apostando por un estilo de vida saludable y fitness, por ello, debemos tener en cuenta aspectos tales como:

- El mobiliario, acondicionamiento y ubicación del local son elementos muy importantes a la hora de diferenciarse del resto y conseguir el ambiente deseado.
- La atención al cliente: sin duda una parte decisiva en el sector y necesaria para fidelizar a un cliente. En nuestro caso ofrecemos una gran variedad de oferta en productos alimenticios relacionados con el fitness, y una buena atención al cliente permitiría satisfacer las necesidades de una clientela muy específica y cada vez mayor. La formación y capacitación continua del personal son piezas clave.
- La selección de productos y proveedores, negociando la opción más económica con los proveedores sin renunciar a la calidad de nuestros productos.
- La Gestión de Costes y recursos: esto es parte fundamental en cualquier empresa y en el sector de la hostelería, al tener un gran volumen de gastos fijos y variables, lo es aún más. Por tanto, es esencial llevar un control de costes más profesional.
- Innovación y especialización: sin duda, este es el elemento que más nos define, puesto que esta idea de negocio es nueva en cierta medida ya que no existe una competencia directa a nuestra proposición de valor.

- Asesoramiento y formación continua por parte de profesionales del mundo nutricional, gastronómico y fitness. Una formación específica a nuestros trabajadores a través de charlas, talleres o ponencias de especialistas en las distintas materias mencionadas. De esta forma nuestros trabajadores estarán más cualificados y adaptados a las diferentes dudas y necesidades de los clientes.
- Optimización de las posibles sinergias con gimnasios o terceros relacionados. Por ejemplo, en los gimnasios asociados publicitarían nuestro servicio y nosotros en nuestro restaurante aplicaríamos un tanto por cierto de descuento a los clientes de los gimnasios miembros.

Estos recursos pueden dividirse en:

-Recursos Físicos: son aquellos elementos **tangibles** que tienen capacidad de brindar utilidad o de ser útiles para una persona u organización. Instalaciones como el local del Molinón, equipo y herramientas necesarias para realizar la actividad como elemento de cocina y las materias primas serían recursos físicos.

-Recursos Intelectuales: Estos recursos se centran en el conocimiento, experiencia y capacidades de carácter **intangibles** que poseen y pueden producir valor; en nuestro caso la experiencia propia en el sector por parte de los empleados y el asesoramiento recibido (recursos intelectuales transmitidos) por parte de colaboradores/ asociados.

-Recursos Humanos: Conjunto de empleados y colaboradores que trabajan en una empresa u organización. Son indispensables para la existencia de cualquier grupo social, son un factor primordial en la marcha de una empresa; de ellos dependen el manejo y funcionamiento de los demás recursos.

-Recursos Financieros: Son los recursos de carácter económico y monetario y propio o ajeno, que la empresa necesita para realizar su actividad.