

## RECURSOS CLAVE

Aquí determinaremos qué recursos son imprescindibles en la empresa para ofrecer nuestras propuestas de valor. La naturaleza de dichos recursos puede ser:

1. Recursos físicos: el local que vamos a localizar la empresa, los alimentos que vamos a manipular, la cubertería, mesas, sillas, todo tipo de instrumental para cocinar los alimentos (horno, sartenes...), lavavajillas, bebidas.
2. Recursos intelectuales: lo que diferencia a nuestro negocio de cualquier otro es que nosotros vamos a realizar platos típicos de países tanto exóticos como rurales (Italia, Hungría...).
3. Recursos humanos: en esta parte intervendría la plantilla que vamos a contratar (chefs, camareros/as...) y los proveedores que nos van a traer el género.
4. Recursos económicos: Nuestros ahorros y un préstamo del banco.

Lo primordial para funcionar nuestro negocio es el capital que vamos a invertir tanto los fundadores como los socios que quieran invertir en nuestra empresa, tras haber realizado un estudio, hemos llegado a la conclusión que necesitaremos:

- 8.000 euros para la alimentación.
- 4.000 euros para el alquiler del local.
- 8.000 euros para los empleados (camareros/as, chefs...).
- 2.000 euros para las facturas de agua, luz y gas.