



RECURSOS CLAVE

En el apartado de recursos físicos nuestra empresa dispondrá de:

- Todo tipo de materias primas necesarias para el desarrollo del menú del restaurante y la elaboración de los platos.
- Un local con las instalaciones adecuadas, es decir, una barra con todos los elementos necesarios, una cocina con unas instalaciones adecuadas para su uso y un comedor que disponga de mesas, sillas, etc.
- Todos los materiales necesarios para el servicio, es decir, la cubertería, las vajillas, servilletas, etc.
- Un vehículo para los pedidos a entregar.
- Los materiales necesarios para realizar los cobros y las facturas.

En el apartado de recursos humanos, necesitaremos:

- Una plantilla de cocinero para el servicio de comidas.
- Una plantilla de camareros para recoger las comandas y prestar el servicio a los clientes.
- Una plantilla para el recurso de limpieza, la cual trabajará de lunes a domingo.
- Por último nosotros dos, nos encargaremos de la dirección y gestión de la empresa.

Este último apartado de recursos humanos comenzará con una plantilla pequeña y en caso de éxito la aumentaremos.

Por último, en el apartado de recursos financieros será necesario un crédito bancario para poder financiar sin problemas el proyecto. Entre estos gastos para el proyecto podemos encontrar:

- Todos los gastos que acarree la compra de materias primas y todos los elementos necesarios para nuestro servicio (la vajilla, los manteles..).
- El pago del papeleo necesario para el comienzo del proyecto.
- Todas las posibles reformas que haya que realizar en el local, es decir, la cocina, el comedor, etc.
- Para finalizar, toda la publicidad para dar a conocer el negocio.