

ACTIVIDADES CLAVE

Para lograr sacar adelante nuestro proyecto y que funcione adecuadamente, es decir, reportando un beneficio tanto para nosotros como para los clientes, tendremos que tener en cuenta lo siguiente

- Lo primero es realizar un análisis de mercado, de este modo sabremos si nuestro negocio va a interesar a la población, así como donde ubicarlo para atraer a más clientes, como enfocarlo para llamar la atención y que podemos ofrecer que nos distinga de otros establecimientos.
- Lo segundo y más importante es cómo obtener el capital necesario para abrir el negocio. Debemos aportarlo los dueños y/o buscarlo en socios capitalistas, entidades bancarias, organizaciones de apoyo a emprendedores, etc.

Una vez tengamos estas dos cosas, debemos centrarnos en cómo lo vamos a sacar adelante. Para ello:

- Debemos invertir en desarrollo en cuanto a marketing y publicidad para atraer a clientes y conseguir que nuestro negocio sea fructífero. Para ello es importante publicitarnos en carteles, radio pero sobre todo en las redes sociales como facebook, instagram, etc; además de publicitarnos en blogs y páginas web.
- También es importante centrarnos en implicar a nuestro personal tanto de sala como de cocina, formándolos para que ofrezcan un servicio excepcional y lograr causar una buena sensación en nuestros clientes, logrando que hablen bien de nosotros, lo que constituye la mejor publicidad, y así ofrecer una buena imagen del negocio.