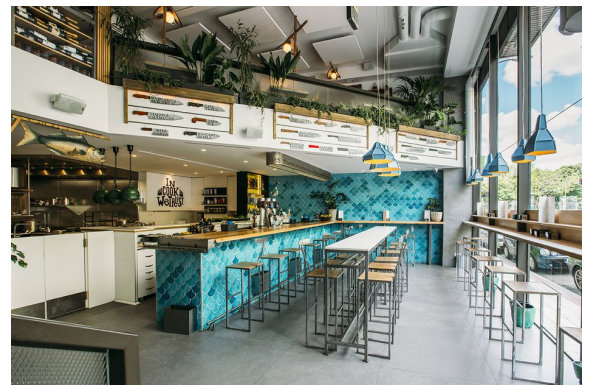


Baliabideak

Guk, elikadura eta kontsumo zerbitzua eskainiko dugunez, gure baliabide nagusiak elikagaiak eta hauek prestatzeko jakiak dira. Erabaki dugu, erabiliko ditugun elikagaietatik, lortu ahal diren guztiak bertakoak izango direla, hau da, Euskal herrikoak. Horrela, gure bezeroengandik gertuago egon ahal izango gara eta gure lurraldea sustatuko dugu. Hala ere, gure produktuak oso kalitate onetakoak izan behar dutenez, zenbait produktu zehatz, kanpotik lortu beharko ditugu, hemen ez daudenak (hala nola, kafea eta kakaoa), baino, ahalik eta gutxien izango dira, eta, beraz, lehengaien kostuak murriztuko dira ez delako garraio bide luzerik egongo.. Gainera, gure baratza partikularrak izango ditugu eta horrek, asko laguntzeaz gain, lehengaien prezioak ere asko murriztuko ditu.



Lokal bat ere izango dugu gure janaria eskaintzeko. Handia izango da, bi pisukoa, modu eroso batean gure zerbitzua jasotzeko eta umeentzako ohe elastikoak toki banandu batean egoteko kontsumitzaileak ez molestatzeko. Lokalean pertsonak esertzeko mahai eta ahulki egokiak izango ditugu. komunak ere izango ditugu. Terraza bat izango dugu jatetxearen aurrealdean egun eguzkitsu eta onetan kanpoaldean gure zerbitzuaz disfrutatzen eta jende gehiago eta modu erosoago batean gure jakiak eskaintzeko.



Gainera, gure lokala pertsona elbarrientzat egokitua egongo da. Bertan primerako sukalde bat egongo da gure jakiak modu egoki eta garbi batean prestatu ahal izateko. Biltegi bat ere edukiko dugu bertan erreserbak eta beharrezko gauza guztiak gorde ahal izateko. Sukalde bat izango dugu, janaria modu osasuntsuetan prestatzeko tresnekin, hala nola, labea, plantxa, lurrun-makina bat...

Baliabide intelektualei dagokienez, Oihanak komunikatzeko duen gaitasunari esker hornitzaile eta biltegi kudeaketaz arduratuko da. Ivanek jakiak prestatzeko abilezia handia dauka urtebeteko ikastaro bat egin zuelako, gainera langileen antolaketaz eta kudeaketaz arduratuko da, unibertsitatean LEINN (Liderazgo Emprendizaje e Innovación) ikasi duelako.

Horretaz gain, langileak motibatzeke eta gidatzeko jarrera dauka (lidergoa). Sortutako edozein arazo edo liskar konpontzeko gai da, modu azkar eta egoki batean.

Bestetik, Itziarrek finantziario eta inbertsio-areak eramango ditu administrazio ikasketak ikasi dituelako.

Diru eta salmentekin lotura duen edozein arazo aurrera ateratzeko gai da modu egoki batean. Gurutzek

elikadura eta nutrizio gradu bat unibertsitatean egin duenez, salduko ditugun produktuak egiteko erabilitako

elikagaiak aukeratzeaz arduratuko da. Bera, gure produktuak kalitate onekoak eta freskoak izateaz

arduratuko da. Gainera, edozein bezerok dieta edo eskainitako elikagaiei buruz edozein galdera edo komentario egitean, hari erantzuteaz arduratuko da.



Gainera, baratza bat landuko dugu, han lehengai batzuk eskuratu ahal izateko, inolako pestizidarik erabili gabe.

Beste alde batetik, tokiko nekazariekin tratua izango ditugu haien produktuak erosi ahal izateko, gure

baratzakoak bukatzekotan. Produktu horiek ekologikoak izango dira ere, eta gure jatetxeko platerak

preparatzeko erabiliko ditugu. Nahiz eta janari azkarreko jatetxe bat izan, gure produktuak zainduko

ditugu eta hobereenak eskaini ahal izango dizkiegu gure bezeroei.

Hala ere, oso garrantzitsua da enpresaren webgunea eta online denda kudeatzeko, mantentzeko eta sustatzeko jardura ere. Gure platerak gero eta jende gehiagoren esku egoteko online



Finantza baliabideak: proiektu hau hasteko eta aurrera eramateko gutako bakoitzak 5000 € jarriko ditugu ekarpen bezala, eta horretaz gainera 50000 €-ko mailegua eskatuko dugu 5 urteko epean itzultzeko.