

RECURSOS CLAVE

Para que nuestra empresa pueda funcionar necesita de unos recursos clave que desarrolle su oferta de proposición de valor, llegar a nuestros clientes, mantener relaciones con ellos y generar ingresos.

- **Recursos físicos:** Los ordenadores y dispositivos tecnológicos son para poder desarrollar y mantener nuestra pagina web y redes sociales. Además tendremos nuestro local alquilado que será nuestra propia zona de trabajo. Como se trata de un restaurante ecológico, todo su mobiliario pretenderá ser lo más ecológico posible. un ejemplo puede ser la utilización de servilletas 100% orgánicas y nuestro mobiliario de sala estará construido con materiales reciclados.
- **Recursos intelectuales:** Nuestra marca y patente del nombre del restaurante “el Rincón”. Nos beneficiaremos de los dotes intelectuales de nuestros proveedores vascos, para la mejora de nuestros productos autóctonos y la creación de nuestro menú. Respecto a la manutención de nuestra página web y redes sociales utilizaremos nuestros conocimientos de marketing y publicidad. Adquiriremos a gente cualificada en la materia de ecología para mantenernos informados de las actualizaciones ecológicas y así mejorar nuestro restaurante.
- **Recursos económicos:** La inversión inicial del capital social aportado por nosotros anteriormente mencionado. Junto con la subvención que nos aportará lanbide y las posibles subvenciones con respecto a la ecología.
- **Recursos Humanos:** Todos los representantes del proyecto hemos adquirido unas visión para la idea de la creación de nuestro restaurante.



Amaia: Gracias a sus conocimientos sobre el ámbito ecológico, se ocupará de la relación con los proveedores de la materia prima, junto con la manutención y la aportación de las novedades sobre el reciclaje y la ecología a nuestro restaurante.

Helena: Debido a sus competencias sociales y de diseño, gestionará todo lo que se relaciona con la publicidad, marketing y relación con los clientes de nuestro restaurante. Gracias a sus aspectos creativos se encargará del diseño del interior de nuestro establecimiento como también de la creación de nuestro mobiliario reciclado.

Xabier: Gracias a su personalidad, adoptará una visión de liderazgo aportando a todo el grupo una motivación. Además se encargará a todo lo que respecta la parte económica de nuestro restaurante, tanto de los trámites económicos que engloba todo nuestro proyecto como la gestión de estos mismos.

Noemí: Su experiencia en el campo de la nutrición de los alimentos, nos permite que se encargue de la cocina de nuestros productos autóctonos de primera calidad y la creación de nuestro menú saludable.

