

ACTIVIDADES CLAVE

Nuestra empresa tiene que realizar distintas actividades externalizables para que funcione con total efectividad:

La contabilidad es uno de los puntos clave para que la empresa tenga correctamente sus cuentas y no se gaste más dinero del acordado.

La limpieza estará organizada para que cada uno de los miembros de la empresa se encargue cada día de ella.

La publicidad al principio la difundiremos por las redes sociales y en portales de internet para que llegue a la máxima gente posible, y en un tiempo también lo intentaremos poner en periódicos y revistas de prensa.

Unas de nuestras actividades no externalizables son:

Las recetas de los pasteles que nos hacen que la venta sea más efectiva como:

Tarta mousse de chocolate y baileys, Tarta de fresas con crema de vainilla, Cheesecake de Nutella, Tarta fácil de hojaldre con fresas y almendra, Banana cream pie, Ginger cheesecake o

tarta de queso y jengibre, Tarta de tres chocolates; para ventas a todas las personas no celiacas.

Y para aquellas personas celiacas tenemos algunas recetas como:

Quesadilla, Crema de leche condensada y almendras, Coulant, Bizcocho o pudin de yogur con pasas, Cremoso de chocolate con merengue de naranja y Semifrío de plátano.

También adquirimos de otros tipos de comidas para los celiacos y para los que no lo son como:

Sándwiches, magdalenas, helados y bocadillos.

