

Actividades clave.

Actividades de producción: En el obrador realizaríamos las pizzas, una media de 100 diarias que se destinarían a la distribución por los establecimientos comarcales y los pedidos a través de nuestra página web, así como para nuestra pizzería-restaurante.

Talleres: Organizaríamos una semana de talleres al mes que sería repartida en tres días para niños y otros tres para adultos, en ellos enseñaríamos como hacer la masa de la pizza, así como el resto de la elaboración de la pizza, aparte de cursos de nutrición.

Servicio de pizzería: el local tendría una capacidad para atender a 80 clientes simultáneamente como máximo.

El horario de apertura sería de 13:00 a 16:00 horas y de 19:00 a 23:00 horas de martes a jueves. Los viernes, sábados y domingos de 13:00 a 16:00 horas por la mañana y por la tarde/noche de 18:00 a 24:00 horas.