

ACTIVIDADES CLAVE

Algunas de las actividades clave que nuestro restaurante vegetariano/vegano lleva a cabo son:

- Actividades externalizables
Publicidad, la limpieza...
- Actividades no externalizables:

Recetas, selección y compra de alimentos, preparación de platos, degustaciones...

En la producción de un restaurante vegetariano/vegano la base es la elaboración de la comida que sería una actividad no externalizable, a continuación la gestión de compras que es clave en nuestro restaurante ya que la materia prima es casi toda fresca sin conservantes ni colorantes y por último citar la comunicación con nuestros clientes que tiene que ser agradable y también a través de una página web para poder estar a su disposición cuando necesiten.