



RECURSOS CLAVE

Para el desarrollo de nuestra actividad serán necesarios e imprescindibles una serie de recursos, ya sean físicos, humanos o financieros.

- Recursos físicos:
 - Instalaciones: hemos decidido comprar un local, localizado en C/Ramón y Cajal, N°16.
 - Alimentos y herramientas necesarias: Las unidades de sushi a fabricar dependerán del día de la semana porque no habrá los mismos clientes un sábado por la noche que un martes a mediodía.
Necesitaremos mucha materia prima como alga nori, arroz, pescado, carne, cebollino, salsas, especias...
Las herramientas necesarias serán todas aquellas que encontramos en una cocina tradicional, cuchillos, tablas, corta fiambres, utensilios varios.
 - Dispositivos electrónicos: Medios que podemos utilizar son teléfonos móviles, i pads para la realización de las comandas.
 - Mobiliario: mesas, sillas, taburetes, barra, lámparas...
- Recursos humanos:
 - Serán las socias las que prestarán servicio a nuestros clientes, atenderlos adecuadamente, aconsejarles la comida, aclarar dudas...
Que se repartirán las tareas del siguiente modo:
Dos de nuestras socias, recibir a los clientes, sentarles en una mesa, enseñarles la carta, recomendar algún producto, tomar nota, ponerles un aperitivo en lo que esperan a la comida, interesarse por su opinión acerca del servicio...
 - Cocineros especializados en comida japonesa, encargados de la realización de los platos expuestos en la carta.
- Recursos financieros:
 - Propias: 50.000€ aportados por las 5 socias de la empresa, 10.000€ aportados por cada socia.



- Ajenas: 250.000€ a largo plazo aportado por un préstamo bancario para la compra del local.