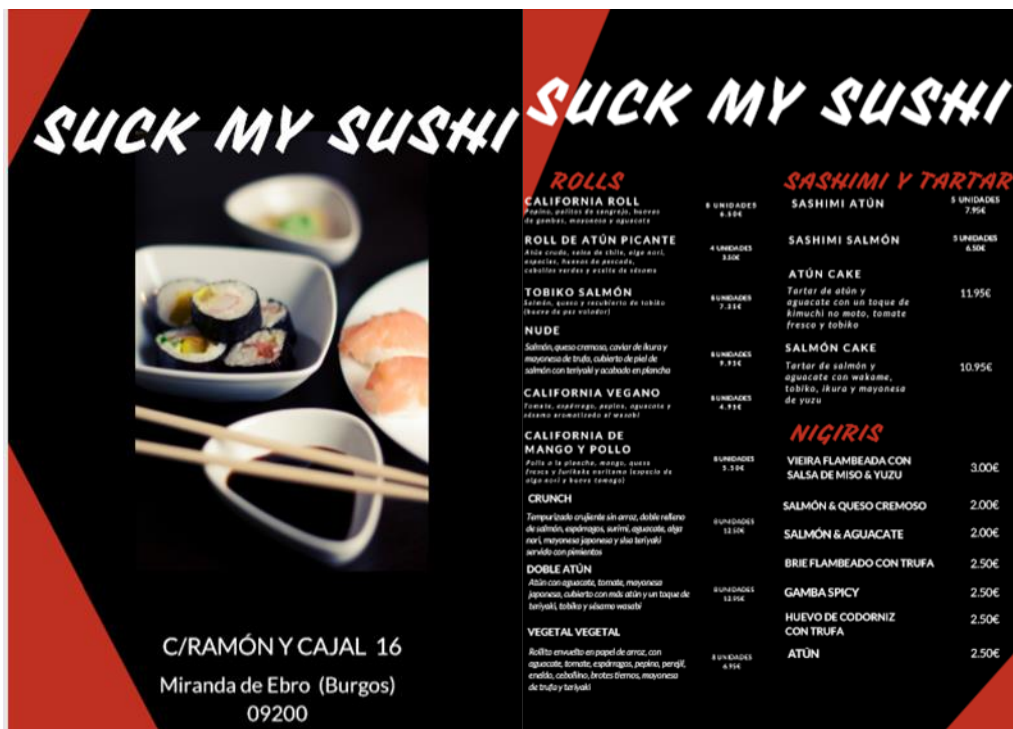


## ACTIVIDADES CLAVE

Nuestra idea es abrir un restaurante de comida japonesa especializada en sushi, pero con una alta variedad de productos, por ejemplo:

1. Rolls.
2. Sashimi y tartar.
3. Nigiris.
4. Tempuras.
5. Makis.
6. Udon.

Adjuntamos una imagen de la carta pensada a ofrecer a nuestros clientes:



<b>SUCK MY SUSHI</b>		<b>SUCK MY SUSHI</b>		<b>SUCK MY SUSHI</b>	
<b>PLATOS</b>		<b>TEMPURAS</b>		<b>POSTRES</b>	
<b>YAKISOBA VEGETAL CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA</b>	9.00€	<b>HOT</b>	8.95€	<b>GYOZAS DE MANZANAS CON TOFFEE A LA MANTEQUILLA SALADA</b>	3.95€
<i>Noodles finos saltados al wok con verduras, setas, huevo y soja</i>		<i>Tempura de verduras con mayonesa japonesa y salsa picante</i>		<b>MAKIS DE NUTELLA</b>	4.95€
<b>UDON</b>	11.50€	<b>PANK</b>	8.95€	<b>CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO</b>	4.50€
<i>Noodles udon de pollo saltados al wok con zanahoria, champiñón, espárragos, cebolla y salsa de soja</i>		<i>Tempura de verduras panko con mayonesa japonesa y salsa picante</i>		<b>HELADO DE TÉ VERDE</b>	4.00€
<b>YAKISOBA DE LANGOSTINOS Y PLUMA IBÉRICA</b>	12.50€	<b>SEA</b>	6.95€	<b>HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR</b>	4.50€
<i>Noodles saltados al wok con pluma ibérica, langostinos, pimienta, cebolla, zanahoria, col y salsa de soja</i>		<i>Langostinos en panko tempura con mayonesa japonesa</i>		<b>SORBETE DE MANGO</b>	4.50€
<b>TERIYAKI</b>	9.50€	<b>MAKIS</b>		<b>SORBETE DE FRESAS</b>	4.50€
<i>Pollo teriyaki con verduras saltadas, arroz y salsa teriyaki</i>		<b>SALMÓN</b>	4 UNIDADES 4.50€	<b>CAFÉ</b>	1.60€
<b>SUCK SENSACIONES</b>	10.50€	<b>ATÚN</b>	4 UNIDADES 5.00€	<b>TÉ</b>	1.40€
<i>Arroz saltado con espárragos, zanahoria, cebolla, champiñón, huevo, pollo o ternera, y salsa de soja</i>		<b>PHILADELPHIA &amp; MANGO PICANTE</b>	4 UNIDADES 4.00€		

La filosofía de nuestra empresa es que cada día sea distinto del anterior. Nuestro equipo quiere hacer que cada día sea especial y que los clientes quieran volver al día siguiente a una nueva aventura. Un ejemplo de días temáticos sería:

- **Lunes:** Hemos decidido cerrar este día por descanso del personal ya que el lunes los camiones de pescado no funcionan correctamente en algunas zonas.
- **Martes:** Día del retrete, los comensales que pidan sopas o fideos tendrán el gusto de degustarlos en retretes de plástico o porcelana a tamaño reducido con el fin de hacer la comida más divertida.
- **Jueves:** Día de pincho pote, como buena tradición en mirada participaremos en el jueves de pincho pote con grandes ofertas. Ej.: 5 pinchos y 5 cañas 5 euros.
- **Sábado:** Día del barco, ofreceremos un barco de madera de gran tamaño completamente cubierto de sushi de diferentes pescados. Crearemos un



reto que consistirá en acabarlo antes de 1 h y si el producto es acabado antes de ese tiempo la comida será gratuita.

Otra de nuestras ideas consiste en realizar una tarjeta de fidelización pensada para clientes habituales o como método de atraer más clientes a nuestro local (Marketing), que consiste en que por cada 7 pedidos superiores a 15 euros ofrecemos una cena para dos personas valorada en 30 euros; esta será proporcionada en el local con el primer pedido que realicen en nuestro restaurante y se irá completando con sellos a medida que cumplan los requisitos nombrados anteriormente.

