

ACTIVIDADES CLAVE

- Las actividades claves del restaurante son : **CULTIVO DE HUERTO, DISEÑO DE MENÚS, COCINA Y SERVICIO.**
- Son actividades de producción donde es importante:
 - Diseño en la elaboración de menús.
 - Realización con el cultivo del huerto o la actividad de cocina.
 - Entrega, con un servicio rápido y puntual tanto en restaurante como a domicilio.
- Por último, solucionamos un problema cada vez más acuciante con la elaboración de menús para personas con **alergias e intolerancias alimenticias.**

