

ACTIVIDADES CLAVE

Necesitaremos de un buen control de calidad de nuestros productos y nuestros servicios.
Un buen mantenimiento de la cocina, teniendo una buena limpieza del local, mantenimiento de los diferentes materiales (hornos, cocina, utensilios, etc).

Consultas de calidad: Un buen nutricionista y personal médico para que los clientes puedan disfrutar de consultas de calidad, y tengan todo tipo de información necesaria para una buena dieta para su salud.

También será necesario de personal para atención al cliente de calidad, tanto a través de redes sociales, la aplicación, y el teléfono.

Y por último y mas importante, cocineros competentes para la elaboración de las dietas creadas por los nutricionistas, con los productos de calidad y ecológicos a disposición.