

ACTIVIDADES CLAVE

Una vez tengamos el local y la decoración básica en su lugar, pasaremos a definir el equipo humano.

Primeramente, nosotras cuatro (integrantes de la empresa) tendremos asignadas las tareas que llevaremos a cabo. Nos haríamos cargo del ámbito administrativos, así como de la contratación de camareros, personal de cocina, equipo de limpieza y también, a los actores y actrices que efectuarán las representaciones en directo. Además, contribuiremos al trabajo en el establecimiento trabajando como encargadas junto al resto del equipo.

Después, habrá que pedir a proveedores los productos de alimentación, bebida o escenografía necesarios para la temática de inauguración. También se preparará el vestuario de todos los trabajadores que estén de cara al público, los cuales deben de concordar con el decorado y la ambientación del momento.

Antes de la apertura se elaborarán las cartas con los preparados y bebidas que vamos a servir, cuáles son nuestras especialidades, y los precios. Conjuntamente se harán indicaciones de productos y alimentos especiales para clientes con intolerancias o alergias. Una vez elaborada la carta, se prepararán todos los productos y serán fotografiados para subirlos a las redes sociales y de esta manera ponerlo a disposición de los clientes, quienes podrán ver toda la variedad desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Son importantes las redes sociales, publicar y llegar a nuestro público objetivo de Oviedo. Definir las ofertas y promociones con las que vamos a captar a los primeros clientes con motivo de la inauguración, la presentación de la carta online... Además mediante las redes sociales también se informará de los cambios de temática, días y horarios de representaciones especiales... Además el hecho de interactuar con los clientes es un gran método de difusión.

Se creará una cuenta oficial de Spotify, plataforma en la que se crearán playlists con las canciones que se reproducirán dependiendo de la ambientación, banda sonora... De manera que los clientes podrán acceder a ellas y ver qué canción está sonando o reproducirlas cuando deseen.

El desarrollo de un día común de trabajo sería el siguiente:

Llegada al local a las 11:30 de 3 empleados, 2 en función de camareros y 1 de encargada. Se encargarán de limpiar y preparar el local para la apertura.

La apertura se realizará a las 12:30, ofreciendo refrescos y otras bebidas y tapas y snacks.

A las 12:00 llegará la persona encargada de la cocina y ayudante de cocina, dando paso al horario de comidas, de 13:00 a 16:00 (hora a la que finalizará la primera parte de la jornada de ambos trabajadores).

Durante la tarde se cambiará el turno de los empleados, manteniéndose el mismo número de trabajadores, 2 camareros y 1 encargada.

El horario de cenas será desde las 20:00 hasta las 23:00. el cocinero y el ayudante de cocina entrarán a las 19:00 para hacer los preparativos pertinentes.

A las 24:00 se procederá al cierre del establecimiento de cara al público.

Desde las 24:00 hasta la 1:00 se recogerá el local, se realizarán labores de limpieza básicas, se vaciará la caja (por una de las encargadas) y se concretarán labores administrativas y de logística necesarias para el día siguiente.

En cuanto a las representaciones en vivo, se llevarán a cabo 4 veces por semana. Los días serán jueves, viernes, sábados y domingos en un horario de 20:00 a 21:00 (primer pase a las 20:00 y segundo pase a las 20:30). Cada semana se representará una escena distinta, la cual se representará los 4 días.

Dependiendo de si es una serie o una película, se concretarán las escenas que se realizarán y las variaciones oportunas.