



ACTIVIDADES CLAVE

Una vez que el comercial contacta con el cliente nos comunicará el tipo de trabajo que desea realizar. Seguidamente, se pone en marcha el documento denominado “orden de trabajo” en el cual quedan reflejadas las necesidades citadas, los datos del cliente, la fecha de comienzo del trabajo, el tiempo de realización del trabajo, el número de personas que deben realizarlo y la fecha de terminación o entrega del mismo, completando toda la cadena de producción.

El proceso de producción no requerirá de una gran calificación técnica ni de amplios conocimientos en materia culinaria. Se trata de llenar moldes con azúcar de nuestro proveedor “Acor” y agua, para después insertarles una cuchara de almidón de maíz biodegradable, que tras tres minutos de calentamiento, adquiere una forma compacta y lista para ser disuelta en líquidos. En un principio se pretende realizar de forma manual hasta que la demanda del producto requiera de una automatización del mismo.

El desarrollo de las cucharas se confeccionará de forma manual, la versatilidad que ofrece nuestro producto sobre los distintos diseños que se pretenden fabricar y vender (azúcar blanco, azúcar Moreno, sacarina...) hasta que se produzca una estandarización de los mismos.

Será necesario el cumplimiento de medidas de protección del medio ambiente contra las emisiones de ruidos, así como la justificación del cumplimiento del reglamento para la protección del medio atmosférico, tanto para la ventilación como para la climatización, si procede su aplicación.