

RESTAURANTE R.O.M.A

RECURSOS

⊕ FÍSICOS:

- El local donde realizamos los pedidos, todos los electrodomésticos y utensilios que requiere una cocina (placa, horno, frigorífico, sartén, batidora, plancha, etc).
- Ordenador, tableta y móvil: para la gestión empresarial y la comunicación con el cliente
- 3 motos para entregar los pedidos a domicilio
- Vajillas, sartenes, cubertería, muebles.



⊕ INTELLECTUALES:

- Patente del nombre del restaurante: "R.O.M.A"
- Conocimiento en diseño de páginas web para poder tener contacto con los clientes
- Conocimientos de cocina y experiencia en el sector, habilidades de marketing y de imagen de la empresa y disponibilidad de permisos de conducir.



⊕ ECONÓMICOS:

- La inversión inicial de cada miembro de la empresa. Cada miembro aportará 5.000 euros (un total de 20.000 euros)
- Subvención por el establecimiento como trabajador autónomo o por cuenta propia en menores de 30 años: 10.000 euros



⊕ HUMANOS:

- Rebecca: aporta las habilidades y el conocimiento sobre las páginas web, y será la encargada de crear la nuestra. Además, se encargará de la atención al cliente y de la llegada de llamadas y posibles reclamaciones de los clientes
- Maider: por su perfil, será la cocinera del local, ya que dispone de un título de profesional de cocina. Por ello, creará menús que se adapten al restaurante. Por otro lado, también gestionará los pedidos de materia prima a los proveedores.
- Andrea: gracias a sus estudios en ADE (administración y dirección de empresas) se encargará de llevar a cabo todas las actividades relacionadas con la gestión del restaurante, de las cuentas y de las relaciones públicas.
- Olatz: al disponer del carnet de motocicleta y tener experiencia en ello, realizará la entrega de los pedidos a domicilio. En su defecto, también se encargará de la limpieza general del establecimiento.

