

RECURSOS CLAVE

Financieros: Al ser 4 socios pondremos cada uno de los socios un cuarto del capital que necesitemos. Hemos calculado que el proyecto costará 200.000 euros, por lo que cada socio pondrá 50.000 euros. Si no es suficiente con ese dinero acudiremos a la ayuda de un préstamo el cual pagaremos a lo largo del tiempo con los beneficios de la empresa.

Materiales: En primer lugar tendremos un local con una cocina que dispondrá de todas las herramientas necesarias para las cocinas. También dispondremos de furgonetas para transportar los alimentos a los centros. Además de eso dispondremos de una oficina en la que se trabajará lo financiero y donde nos pondremos en contacto con los clientes.

La materia prima nos la proporcionarán los agricultores de la zona. En caso de que no sea posible intentaremos que siempre sea lo más cerca de nuestra localidad. En el caso de los vehículos (furgonetas) nos las proporcionará Mercedes. Ya que es una empresa de Vitoria y que sus productos tienen una gran calidad. El material de oficina y cocina nos lo proporcionarán los proveedores que mejor precio mantengan.

Intelectuales: Licenciatura en manipulación de alimentos, licenciatura en gastronomía, licenciatura en nutrición y dietética, licenciatura en educación.

Personales: Cocineros, nutricionista, camareros, transportistas, conductores, personal de limpieza, contables, administradores.

