

RECURSOS CLAVE:

Dentro de los recursos clave tenemos:

Recursos físicos en los que tenemos un menú km 0, un local con la maquinaria necesaria incluida, como la envasadora al vacío, todo el utillaje de cocina, neveras, congeladores, hornos de alta capacidad... también un móvil para recibir las llamadas de los repartos y una furgoneta para repartir.

Recursos humanos, podemos destacar entre ellos, los siguientes: nuestra creatividad, nuestro buen trabajo en grupo, capacidad de diálogo, una buena motivación y un buen manejo de publicidad.

Recursos intelectuales: en este punto entran nuestros estudios, una formación profesional de grado medio de hostelería y gastronomía. Además tenemos una experiencia de trabajo en otras empresas de esta familia profesional.

Recursos financieros: partimos de unos ahorros en los que cada uno de nosotros ponemos 500 euros teniendo así 2000 euros de ahorros. Además tenemos una ayuda de IDEPA de 5000 euros teniendo así un total de 7000euros para empezar con nuestro negocio.

