FUNTSEZKO JARDUERAK

Bezeroekiko tratua, hornitzaileari egingo dizkiogun kalitatezko erosketak, egingo ditugun karta eta menuaren diseinua (bai jatetxean, bai digitalki), gure lanaren eraginkortasuna, platerak entregatzeko azkartasuna eta horien prestaketa dira gure jatetxean egin beharko ditugun funtsezko baliabideetako batzuk. Bestalde, beste funtsezko jarduera bat izango litzateke produktua nahiz eta jatetxean ez egon etxean entregatzeko zerbitzua eskainiko dugu.

Gainera, balio proposamen handiagoko bat eskaini ahal izateko, eskaintza gastronomiko berezi bat emango dugu, gainerako jatetxeengatik bereiziko gaituena, hala nola, **karten eta menuen diseinu pertsonala eta bakarra.**

Jatetxe ekologiko honen karten eta menuen jatorrizko diseinua eta zainketa sasoiaren, elaborazioaren eta
lehengaien prezioak arabera izaten da. Enpresa honetan, arreta berezia jarri dugu publiko guztientzako karta (begetarianoak, beganoak eta ekologikoak), deserosoak eta lekuz kanpo ez sentiarazteko.Gai horri dagokionez, geure menu eta kartetan adieraziko dugu modu ordenatu batean zer nolako osagaiak izaten dituen plater bakoitzak elikagai batekiko alergia edo intolerantzia duen jendea informatu ahal izateko. Gainera, jantzitegi-zerbitzuak, terraza, komunak, berogailuak eta hainbat motatako edariak eskaintzen ditugu, hala nola, freskagarriak, ura, garagardoa, ardoa eta abar (menuaren prezioaren kanpo daude).

- ❏ Eguneko menua: 15€
- ❏ Haurren menua: 6,50€
- ❏ Plato combinado: 18€

Menuko plateren elaborazio batzuk:

Azkenik, mahaietan janaria zerbitzatuko duten zerbitzariak izango ditugu eta kexaren bat izanez gero **bezeroentzako arreta zerbitzu** bat eskainiko dugu lan-ordutegiaren barruan eskuragarri izango dena.