

Actividades clave

Establecer una relación de confianza con los clientes

Inauguración

Para inaugurar el restaurante, prepararemos un pequeño evento. En este realizaremos un catering para presentar la calidad y el estilo de la comida que venderemos una vez el restaurante esté abierto. Para invitar a la gente, lo comunicaremos por Instagram.



Además de eso, invitaremos a personas con cuentas dedicadas a probar comida y hacer reseña en sus páginas o cuentas.

Esto nos permitirá facilitar la transparencia de la empresa en cuanto al producto, además de la confianza que provoca una reseña sincera.



Un evento de inauguración nos permitirá comenzar a crear una relación de confianza con nuestros clientes, y podrán compartir con certeza su opinión acerca de nuestro restaurante con otras personas.

La imagen del restaurante es el pilar del éxito de la empresa. Por eso, para el restaurante será clave la promoción de este mediante las redes sociales. En ellas subiremos contenido diario sobre el menú, nosotras, los empleados y más. De esta manera nos acercaremos a nuestro objetivo, que es que a nuestro público le entre la comida y el restaurante por los ojos y le surja el deseo de probarlo. Para conseguirlo será importante asegurarnos de publicar contenido de calidad. Por eso consideramos que contratar a un fotógrafo puede ayudar a aportar profesionalidad a nuestro perfil. Esto será clave ya que Como en Casa es un restaurante dirigido principalmente a gente joven.



Difusión

Producción

Planificar las compras de los productos necesarios

Consideramos importante planificar todas nuestras compras de comida semanalmente. De esta manera, aunque vayamos a donar los excedentes, como empresa lo más rentable es aprovechar (vendiéndolo) al máximo lo que hayamos comprado.

Para esto será necesario la estimación de cuánto se espera vender semanalmente.

Para poder colaborar con Amigos de la calle y asegurarnos de que aquello que no hemos podido vender no se eche a perder, necesitamos contactar con la organización continuamente y tener un seguimiento constante.

Organizar las donaciones de alimentos a comedores sociales