

7. RECURSOS CLAVE

a. Recursos tangibles e intangibles.

-Recursos físicos:

Nuestro **almacén**, nuestra zona de trabajo, dividida en espacios cómodos donde realizar las diferentes fases de transformación de la materia prima, son llevadas a cabo de manera intuitiva y sin dificultad de organización.

Zona de recepción de materia prima espaciosa y segura, almacén de frescos, almacén de conservación para producto final, el espacio de cocina - obrador y el apartado de sala de eventos.

Materiales e insumos diarios como; envases, etiquetas, etiquetadora, báscula, dispositivos móviles, ordenadores y PDA y diferentes insumos informáticos, vehículo de reparto, envoltorio y bolsas para pan y eventos, nuestros uniformes.

Todos estos recursos físicos nos ayudan en cada paso que damos, desde la comunicación e información con nuestros clientes hasta el servicio que damos respetando el medio ambiente y la alimentación del consumidor, algo que otros competidores no tienen en cuenta.

-Recursos intelectuales y humanos:

Como mencionamos a continuación en el siguiente punto la gente con la que trabajamos es uno de nuestros grandes pilares, sin toda esa gente que lo hace posible a diario no podríamos hacer lo que hacemos.

Gente que se preocupa por el bienestar de todos y por el de nuestro planeta, gente que ayuda a nuestros clientes a encontrar lo que buscan con la mejor de sus sonrisas.

La cooperativa está formada íntegramente por socios con la titulación de **Producción agroecológica en escuela Agraria de Arkaute**, capacitados para distinguir calidades, calibres y situación social del mercado ecológico. También estamos capacitados con el carnet de manipulador de alimentos para realizar las tareas de cocina de manera indistinta. Dentro del equipo una de las socias tiene titulación de grado medio de cocina por la **escuela de cocina de Mendizorroza**, esto nos da pie a más conocimientos culinarios y gastronómicos y el contacto en los eventos que organizan las diferentes escuelas de hostelería de Vitoria.

Formamos una cooperativa fundada en la mejora del sector primario local, nos unen ideas, conceptos y formas de vida sostenidas en el tiempo de manera ética. Crear redes entre profesionales del sector agrario, académico, servicios y el cliente, redes donde conceptos como agroecología, biodiversidad, economía circular, cuidados, cooperación, sostenibilidad, soberanía alimentaria, reciclaje y gestión de residuos, ahorro energético, salud, nutrición (que no dieta) ...

No sean tan solo un baile de letras y pasen a ser métodos efectivos de la activación de la economía local y del sector primario.

Tenemos en cuenta las habilidades personales de cada socio para el reparto de ciertas tareas, como la asistencia a eventos y formaciones, el trato con el cliente, la parte logística.



Recursos financieros:

La inversión inicial y más importante es factible gracias a las aportaciones iniciales de los cooperativistas. **Aportación inicial de 30.000€ por cooperativista (150.000€).**

