

RECURSOS CLAVE

Nuestros recursos clave son los que nos ayudan a seguir adelante ya que forma parte del patrimonio físico de nuestra empresa. Sin ellos no podríamos desarrollar nuestras actividades y servicios debido a que nuestro negocio es una cadena de producción constante que no puede parar y ni funcionar sin materia prima o el material necesario para las elaboraciones de nuestros productos.

Tras un estudio de nuestras infraestructuras y patrimonio material dentro de la empresa hemos sacado a relucir unos resultados en los cuales podemos observar exactamente el material, recursos, energía... de los que disponemos en nuestra empresa.

Entre nuestros recursos se encontrarán:

- Nuestro Stock: en este apartado encontramos nuestra materia prima en lo que a alimentos se refiere con los cuales realizamos nuestros exquisitos menús que pueden encontrar nuestros clientes en la página web. Todos estos recursos alimenticios tienen la peculiaridad de estar clasificados también por alérgenos e incluso por orientaciones alimentarias.
- Suministros: En nuestra empresa los suministros se basan en luz, gas y agua. Todos estos son utilizados de forma eficiente y coherente con el fin de no realizar un gasto excesivo y erróneo de los suministros. En nuestra empresa estamos concienciados al 100% de los daños que se pueden llegar a realizar al medioambiente con el mal uso de estas fuentes de energía, entre otras, y es por ello que mostramos nuestro apoyo a la causa con el correcto uso de estos suministros.
- Recursos económicos: son aquella base y pozo de financiación económica de la cual podemos valernos para realizar los distintos gastos de la empresa en actividades como: la producción, las subcontrataciones, el mantenimiento de la maquinaria, gastos económicos en personal...entre otros. Son de vital importancia ya que sin ellos no podríamos desarrollar ningún movimiento ni

actividad la cual necesitase de un fondo económico, es decir, prácticamente todo.

- Establecimientos: Los establecimientos de nuestra empresa se centran en los locales de producción de alimentos y oficinas. Actualmente dispondríamos de un establecimiento pero nuestro proyecto a futuro, se basaría en la ampliación y edificación de varios establecimientos a lo largo y ancho de toda España y así disponer de un reconocimiento y mercado a nivel nacional.

En estas instalaciones, desarrollaríamos nuestra actividad principal la cual se basa en la producción de nuestros menús añadiendo también una zona de oficinas para poder desarrollar la tarea de gestión en el propio establecimiento, y de esta forma, tener una comunicación mejor y un gasto económico mucho menor.

- Personal cualificado para la preparación de la comida: Entre nuestro personal cualificado encontraríamos dos puestos, los nutricionistas y los cocineros. Cada uno de ellos tendrían una tarea específica la cual desarrollaría manteniendo una comunicación directa entre ellos. Esta comunicación sería importante debido a dos factores: la especificación de los alimentos necesarios en el menú de el cliente y las cantidades necesarias para completar su ingesta de nutrientes y calorías al día.

Como bien hemos dicho, cada uno de los dos tipos de trabajadores en este sector tienen su propia tarea asignada:

- El nutricionista, desarrollaría la actividad de diseño de menús, es decir, haría un estudio de las necesidades alimentarias del cliente y sus objetivos para realizar el mejor menú posible.
- Los cocineros se encargarían de la elaboración de los menús teniendo en cuenta un perfecto desarrollo de su actividad de acuerdo con los términos de higiene, alérgenos... para los cuales tendrán que haber superado un examen de manipulación de alimentos previo a el inicio de su etapa en la empresa. También, deberán encargarse de el empaquetado y correcta división de todos los alimentos para tener una perfecta clasificación de todos los menús.