
8. ACTIVIDADES CLAVE

Gazte-Lu Kluba nace con el objetivo de cubrir las necesidades de socialización y ocio de los jóvenes entre 15 y 19 años de todos los ámbitos sin distinción, en la franja de horario nocturno en la cual actualmente no hay alternativas.

Para conseguir este objetivo, ofrecemos como servicio básico principal el habilitar espacios amplios, cómodos y seguros, en los que poder socializar. En estos espacios disponemos de zonas de distintos ambientes con música, baile, etc. y servicio de comida y bebida por parte de empresas de restauración.

Adicionalmente a este servicio básico general, Gazte-Lu organiza infinidad de actividades en estos espacios, organizadas en tres bloques: cultura, deportes y formación mediante cursos, charlas, talleres, etc.

Disponemos de personal para el control de acceso a nuestras instalaciones y coordinación de todas las actividades que tengan lugar en ellas.

Mediante una económica cuota mensual, todo miembro del club puede acceder a todas estas instalaciones y participar en cualquier de las actividades, las cuales son generalmente gratuitas o de un reducido coste.

Con todo ello, para poder prestar este servicio, identificamos unas **actividades clave** que solamente podemos realizar los miembros de Gazte-Lu y que por tanto son **actividades no externalizables**, y otras también muy importantes que son **actividades externalizables**, ya que pueden ser realizadas por otros y contratadas o coordinadas por nosotros.

Dentro de las **actividades no externalizables**, las más importantes son:

- Tratar con los ayuntamientos, administraciones y entidades para conseguir que nos permitan utilizar las instalaciones públicas, los equipamientos de que disponen (mobiliario, material deportivo, altavoces, etc.) y los servicios asociados a las mismas (luz, agua, red, limpieza, etc.), y con el fin de poder mantener los acuerdos existentes e ir ampliando con nuevas instalaciones y espacios. Se debe colaborar estrechamente con las administraciones responsables de las instalaciones reportando las incidencias y resolviendo conjuntamente los problemas que puedan producirse.
- Coordinar y gestionar las instalaciones, así como las actividades que se realizan en las mismas. Controlar el acceso, cuidar de la seguridad y asistir a las necesidades de los clientes en todo momento.
- Definir y organizar las distintas actividades de las diferentes áreas, consiguiendo a los formadores y especialistas, organizando las salas, evaluando los resultados, etc.
- Estudiar nuevas actividades según las necesidades que se observen o que propongan los clientes, así como buscar profesionales consagrados que puedan venir a dar charlas, clases, talleres, conciertos, etc.

- Llegar a acuerdos con las empresas de restauración que ofrezcan sus servicios en nuestras instalaciones.
- Gestionar nuestros canales de comunicación como la Web, App, redes sociales, etc. en contacto con la empresa que nos presta el servicio, actualizando la información de las actividades, subiendo noticias, fotografías y vídeos, respondiendo a las consultas de los usuarios, etc.
- Atender a los problemas, consultas y propuestas que puedan llegar de los clientes, colaboradores, entidades, etc.
- Realizar la gestión de la empresa, como el control económico, recursos humanos, etc.



Dentro de las **actividades externalizables**, están todas aquellas actividades que son realizadas por personal externo de Gazte·Lu, que son fundamentales para nuestra empresa:

- La empresa contratada para el diseño y mantenimiento de la Web, App, Instagram, Twitter, etc., NeoAttack (neoattack.com), que además se encarga de la gestión de nuestra base de datos y sincronización con la aplicación que utiliza Gazte·Lu para la gestión económica de la empresa.
- Los colaboradores (formadores, monitores, etc.) que se encargan de las actividades.
- Las personas externas que puedan participar en una actividad concreta, venir a nuestras instalaciones para dar una charla, un concierto, presentar una película o un libro, etc.
- Las empresas de restauración que ofrecen los servicios de comida y bebida en nuestras instalaciones.