

ACTIVIDADES CLAVE**ÍNDICE:**

1. Producción
2. Gestión de compras/ aprovisionamiento Km0
3. Servicio al cliente
4. Atención al cliente (web)
5. Marketing
6. Mantenimiento del local
7. Gestión de inventario y personal
8. Página web

1. Producción

La elaboración de platos es la base de nuestro restaurante. Gracias a las materias primas de Km0 que nos proporcionan nuestros proveedores podemos satisfacer la necesidad de nuestros clientes consiguiendo así diferenciarnos de la competencia.

2. Gestión de compras

Con esta actividad buscamos conseguir materias primas de calidad y de proximidad dado nuestro compromiso con el medio ambiente. Además que satisfagan las necesidades claves de nuestros clientes abordando todos sus gustos y preferencias. Recordemos nuestros proveedores (RedCarn y MercaValencia)

3. Servicio al cliente

Tratar de dar el mejor servicio en mesa posible, cuidando las habilidades de nuestros trabajadores, para buscar la fidelización de nuestros comensales.

4. Atención al cliente

Mediante nuestra cuidada página web de atención al cliente facilitamos que nuestros clientes se comuniquen con nosotros y puedan realizar acciones como reclamar o pedir información.

5. Marketing

Potenciamos la imagen de nuestro restaurante mediante redes sociales, anuncios y carteles. Esta actividad es realmente importante ya que atraemos a nuevos clientes y logramos que el negocio progrese.

6. Mantenimiento del local

La limpieza y adecuación del local es clave para ampliar y mejorar la experiencia del cliente, ej. limpieza de los baños, cocina, platos, suelo; decoración, colores, carta...

7. Gestión de inventario y personal

Realizar un seguimiento de los suministros (caducidad), material y utensilios así como del personal para evitar problemas a corto y medio plazo.

8. Página web

