



## **ACTIVIDADES CLAVE**

Nuestra actividad principal es ofrecer a nuestros clientes ingredientes de la mejor calidad y la mayor variedad posible, por ello intentamos siempre contar con los mejores proveedores de kilómetro 0. Al inicio de la jornada se revisa el inventario de los alimentos en almacén y se compran los necesarios para que el cliente tenga la máxima cantidad de opciones posibles.

Y abrimos nuestras puertas al público. Procuramos tener todos los ingredientes listos y expuestos, y si algún ingrediente se agota, se repone al instante.

Preparamos los pedidos realizados por los clientes a través de la aplicación o bien en el propio local. Servimos la comida en los tupperes verificando que el pago se haya realizado; en su defecto, el cliente deberá pagar antes de su recogida.

Una vez finalizado el día se retiran los productos no consumidos de los mostradores y se guardan en las neveras del almacén.

¿Y qué pasa con esos alimentos que deben ser desechados al final de la jornada?

El local quedará abierto para recoger pedidos realizados a través de TooGoodToGo, donde pagarán un precio muy bajo por llevarse un tupper de nuestro local con los alimentos en buen estado que no se utilicen en el día, reduciendo así el derroche de alimentos.

Se cierra el local y se hace una limpieza general: los baños, las mesas, el suelo, los mostradores... Reponemos las cosas que hagan falta, como el papel y el jabón del baño y por último registramos en el inventario los productos utilizados, para así reponer, la mañana siguiente, aquellos ingredientes que hagan falta.

Además de nuestra actividad diaria, una de las actividades más importantes para darse a conocer y/o mantener el restaurante en activo es la publicidad, la atención a las críticas y sugerencias de nuestros clientes a través de encuestas y el lanzamiento de promociones. sin olvidarnos del buen funcionamiento administrativo y del trato tanto a los clientes como a nuestros trabajadores.