

ACTIVIDADES CLAVE

Abrir un negocio como el nuestro implica una serie de actividades clave y prioridades para asegurar un comienzo exitoso y con poco riesgo. Aquí explicamos algunos pasos que consideramos importantes para ellos:

- **Planificación y estudio de mercado:**

Realizar un estudio de mercado para comprender la demanda local y la competencia y definir nuestro público objetivo y encontrar una ubicación estratégica.

- **Plan de negocios:**

Desarrollar un plan detallado que incluya objetivos, estrategias de marketing, estructura de costos, fuentes de ingresos, entre otros aspectos.

- **Proveedores y suministros:**

Encontrar proveedores fiables para la carne, vegetales, pan, condimentos, etc. Negociar precios y establecer acuerdos de suministro.

- **Personal y capacitación:**

Contratar personal capacitado para preparar los kebabs y manejar el negocio. Concienciarles de la importancia de la higiene, atención al cliente y procedimientos operativos.

- **Equipamiento y mobiliario:**

Adquirir los equipos necesarios como parrillas, utensilios de cocina, refrigeradores, mostradores, etc.

Además, deberemos diseñar un espacio funcional y atractivo para tus clientes.

- **Marketing y promoción:**

Crear una estrategia de marketing para dar a conocer tu negocio. Se puede utilizar redes sociales, promociones iniciales, folletos, etc.

Fomentar la lealtad del cliente ofreciendo ofertas especiales o programas de fidelización.

- **Control de calidad y ajustes iniciales:**

Realizar pruebas de los productos y ajuste recetas si es necesario.

Consideramos de gran importancia solicitar retroalimentación de los clientes para mejorar la calidad del servicio.

- **Gestión financiera:**

Registrar las inversiones y ganancias de nuestro negocio para ser conscientes de la dirección del negocio.