

RECURSOS CLAVE

Los activos más importantes para que nuestro modelo de negocio funcione son:

Recursos físicos

- Local perfectamente equipado, dividido en zona de obrador con toda la maquinaria y utillaje necesarios y zona de tienda con el mobiliario correspondiente
- Equipo informático
- Página web para la recepción de pedidos
- Materias primas de calidad

Recursos humanos

Son el recurso clave más importante, son la base para crecer y lograr alcanzar los objetivos marcados.

Todos los miembros del equipo contamos con:

- Formación como técnicos obtenida en el “Ciclo Formativos de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confeitería” realizado en ITEPPA (Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería Asturiana).
- Cursos de especialización
 - Máster Profesional de Alta Pastelería (Paco Torreblanca)
 - Máster en Chocolate (David Pallàs)
 - Curso “Técnicas en Postres” (Jesús Escalera)
 - Curso “Pastelería de Vitrina” (Jesús Escalera)
- Asistencia a importantes Masterclass con profesionales como Enric Monzonis, Raúl Bernal, Hans Ovando, Saray Ruiz, Olivier Fernández, etc...
- Experiencia de trabajo en obrador

Para los miembros del equipo es fundamental la capacitación continua para poder asegurarnos estar al tanto de las últimas tendencias.

Recursos intelectuales

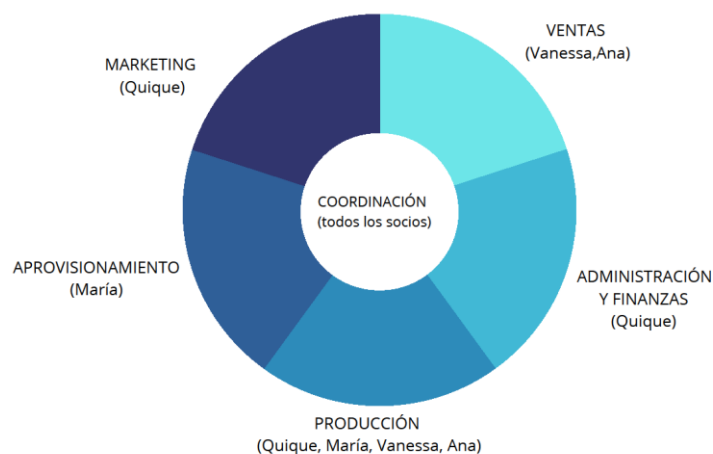
La pastelería es una disciplina que requiere precisión y exactitud, por eso el equipo de trabajo hemos desarrollado nuestro propio recetario que incluye:

- Formulación de las recetas de forma organizada y sistemática
- Técnicas para crear texturas estables
- Control de los procesos físico-químicos implicados en las elaboraciones
- Conocimiento de los ingredientes utilizados

Además contamos con una red de contactos sólida con nuestros socios clave que nos va a permitir crear alianzas que impulsen nuestro crecimiento y expansión.

También es un recurso clave nuestra imagen de marca, a través de nuestro nombre, logo, color corporativo, diseño y contenidos que generamos vamos a transmitir los valores que nos caracterizan, identificar nuestros productos, garantizar calidad y diferenciarnos de la competencia.

LaTarta va a trabajar bajo la forma jurídica de cooperativa, ya que aporta principios y valores a la sociedad, valores como democracia, participación, solidaridad, creación de cohesión social, empresas comprometidas, especialmente solidarias con el entorno, que funcionan con criterios de responsabilidad social y generadoras de empleo estables.



Recursos financieros

Van a estar formados por las aportaciones dinerarias de los socios.