

# RECURSOS

Los elementos más importantes que necesitamos para que nuestro proyecto funcione se pueden clasificar en físicos, intelectuales, humanos y financieros.

## Físicos

Los recursos físicos que utilizaremos serán los siguientes:

- ❑ Una lonja de 310 metros cuadrados situada en Bilbao, con cocina equipada.
- ❑ Dos motos para entrega a domicilio.
- ❑ Ordenadores para llevar las redes sociales. ❑ Mesas, sillas y elementos de decoración.
- ❑ Vajilla, y elementos de cocina. Intelectuales ❑ Marca del nombre del Restaurante (Veggie) registrada en el Registro Europeo de Patentes y Marcas. ❑ Conocimientos para hacer una base de clientes online de personas veganas y vegetarianas de Euskadi a quienes mandar información. ❑ Habilidades comerciales para poder conseguir clientes, mantenerlos y mantener las relaciones de comunicación respecto a ellos. ❑ Conocimiento único del sector vegetariano, tendremos la experiencia de profesionales cualificados. ❑ Apoyo en la difusión de Grupos de Veganos y Naturistas que nos ayudarán en la elaboración de recetas.

Economico - Financieros ❑ Una primera inversión de 20.000 € que proviene de los ahorros de las tres socias. ❑ Un préstamo de Kutxabank para poder hacer frente a los principales gastos que se crean a la hora de poner en marcha un negocio. ❑ Posible financiación de Laboral Kutxa para la gestión del equipamiento de nuestro negocio, en ámbitos como seguros, imagen y papelería, equipamiento informático, mobiliario, etc. ❑ Posible subvención de Gaztempresa por poner en marcha un negocio a menores de 30 años. ❑ Programa AFA de apoyo financiero a las inversiones en microempresas y personas autónomas. (La cuantía de la inversión subvencionable deberá ser al menos de 15.000 €)

Humanos ❑ Mafer: Aporta la visión de liderazgo y se ocupará de los aspectos económicos del restaurante y del crecimiento. Se encargará de las relaciones con los proveedores del inmovilizado, proveedores de energía, e incluso de la gestión con las entidades financieras. ❑ Carla: Por su perfil, Carla se encargará del diseño, de la creación de los menús y de los aspectos creativos, así como de la publicidad (mantenimiento páginas web...). También se encargará de la atención al público una vez esté dentro del concepto "Veggie" y su seguimiento. ❑ Eneritz: Se encargará de la cocina, de la gestión con los proveedores de la materia prima y junto a Carla del diseño de los menús y su elaboración.