

3. FUNTSEZKO ELKARTEAK

Gure proiektua gauzatzeko hainbat hornitzaile beharko genituzke:

- MAKRO → **Janaria** kantitate handitan eta merke erostea ahalbidetuko digu.
- AMAZON → Bertan silikonazko **tupperrak** erosiko ditugu, gero gure langile ohikoak beti tupper hori erabil dezaten. Horrela, mundua hobetzeko ekimen on bat egiteko.
- PackInGreen® → **Boltsak** empresa honi erosiko dizkiogu, ez dutelako kutsatzen.

Hornitzaile eta bazkide nagusiak oso garrantzitsuak dira gure izaera definitzen dutelako. Hasteko, gure jatetxea janaria azkarra egiten duenes eta eramateko denez, merkea izan behar du. Merkea izateko janaria hornitzaileei merke eta kantitate handietan erosi behar diegu; horrenbestez, makro izango da gure hornitzailea.

Bestalde, Plastigaur edo PackInGreenek aukeratu ditugu hornitzaile bezela ematen dizkiguten enbase eta boltsak ekologikoak eta berdeak direlako.

Janari azkar osasungarriko jatetxe batean, funtsezko hainbat rol daude benetako funtzionamendurako. Janari azkar osasungarriko jatetxe batean, rol horietako bakoitzak zeregin garrantzitsua betetzen du kalitatezko zerbitzua eskaintzeko, elikagaien estandar altuak mantentzeko eta bezeroei esperientzia positiboa emateko. Hona hemen rol garrantzitsuak:

- Kudeatzaile nagusia: Jatetxeko eragiketa guztiak gainbegiratzeaz arduratzen da, langileen kudeaketatik hasi eta finantza-plangintzaraino eta kalitate-bermeraino.
- Sukaldari nagusia: Menua sortu eta prestatzeaz arduratzen da, platerak osasungarriak, gozoak eta jatetxeko estandarrekin bat datozenak direla ziurtatuz.
- Sukaldeko langileak: Lagundu sukaldari nagusiari elikagaiak prestatzen, errezetak jarraituz eta elikagaien higiene eta segurtasun estandar altuak mantenduz.
- Kutzazaina: Bezeroak mostradorean artatzen ditu, eskaerak hartzen ditu, transakzioak maneiatzen ditu eta bezeroari zerbitzu azkarra eta lagunkoia ematen dio.
- Bezeroarentzako Zerbitzuko langileak: Bezeroei eskaerak egiten laguntzen die, elikagaiei buruzko informazioa ematen du eta bezeroak jatetxean duten esperientziarekin pozik daudela ziurtatzen du.
- Garbiketako langileak: Zerbitzugunearen, sukaldearen eta jantokiaren garbiketa mantentzeaz arduratzen da, saneamendu-estandarrek bermatzeko.
- Marketineko kudeatzailea: Bezeroak erakartzeko eta jatetxea sustatzeko marketin, publizitate eta promozio estrategien arduraduna.
- Hornikuntza/Erosketen kudeatzailea: Osagaien eta horniduren erosketa kudeatzen du, kalitatezko inbentario egokia mantentzeko.
- Giza Baliabideen kudeatzailea: Langileen kontratazioa, gaikuntza eta kudeaketa maneiatzen ditu, lan-giro osasungarria eta produktiboa ziurtatuz.

