

## 7. FUNTSEZKO BALIABIDEAK

Gure proiektua funtzionatzeko hainbat elementu behar ditugu: **Dirua**, proiektua aurrera ateratzeko eta gure enpresa sortzeko. Gure negozioaren helburua **kokaleku egokia** izan behar du, pertsona asko pasatzen diren lekua gehiago irabazteko. Adibidez; hezkuntza-erakundeetatik gertu ikasleek erosi ahal izateko, baita ere, hiri edo herriko erdiguneetan kokatzea gustatuko litzaiguke.

**Langileak** ere elementu garrantzitsuak dira negozioan eta enpresan, haiek lana izan dezan. **Bezeroak** garrantzitsuenak dira haiek erosiko dute gure jatetxean, eta haiekin harreman ona izan behar dugu, gure negozioan produktu gehiago erosteko. **Enpresa administratuko duten pertsonak** ere behar ditugu koordinatzeko, enpresa zuzentzeko, enpresako langileek motibatuzeko, pertsona berriak sartzen badira enpresan lagundu taldean integratu dezan.

- **ENPRESA BATEN FUNTSEZKO BALIABIDEAK HONELA BANATZEN DIRA:**

- **BALIABIDE FISIKOAK**

**Sukaldeko taldea** Kalitatezko sukaldaritza-taldeetan inbertitu, elikagaiak modu eraginkor eta osasungarrian prestatzeko. Sukaldaritza azkar eta osasungarriko talde espezializatuak hartzen ditu kontuan, hala nola parrillak, bapore-ontziak eta konbekzio-labeak,

**Telefonoa** (alerjikoak, intoleranteak eta begetarianoak diren pertsonak, abisatu beharko lukete ea arazoren bat duten ala ez janariarekin ea janari berezia jan behar duten ala ez, bakarrik prestatzeko menu berezi bat heiantzako.

**Teknologia** Online eskaerak eta etxez etxeko entregak kudeatzeko teknologia erabiltzen du.

**Elikagaien segurtasuna.** Elikagaien segurtasunaren estandarrak betetzen dituzten praktikak eta ekipoak.

**Langileak gai direnak.** Ondo entrenatutako taldea, chef-etatik hasi eta bezeroren zerbitzuko langileetako.

**Publizitate bisuala.** Eskaintza osasungarria nabarmentzen duten eta nutrizio informazioa erakusten duten idazkuntza erabilera

- **BALIABIDE INTELEKTUALAK:**

**Kudeaketa eraginkorra:**

- Eraginkortasun operatiboa mantentzeko kudeaketa-trebetasunak.
- Txandak planifikatzea eta langileak kudeatzea.
- Inbentarioa eta kostuak kontrolatzeko ezagutzak.

#### **Ekoizpen-prozesua:**

- Elikagaiak azkar prestatzeko prozesuak optimizatzea.
- Elikagaien segurtasunari eta manipulazioari buruzko arauak ezagutzea.
- Produktuen kalitateari eta sendotasunari eusteko gaitasunak.

#### **Bezeroarentzako arreta:**

- Bezeroen bolumen handia kudeatzeko trebetasunak.
- Azkartasuna eta eraginkortasuna zerbitzuan.

#### **Langileen gaikuntza:**

- Langile bizkorak trebatzeko programa eraginkorrek.
- Bezeroaren zerbitzuko prestakuntza eta presiopeko egoerak jasateko prestakuntza izatea.

#### **Marketina eta sustapena:**

- Eskaintzak eta produktuak sustatzeko marketin-estrategiak ezagutzea.
- Sare sozialak eta marketin digitala kudeatzeko ezagutzak.

### ● GIZA BALIABIDEAK

#### **Hautaketa eta kontratazioa:**

- Janari osasungarriaren eta kalitatezko zerbitzuaren balioekin konprometitutako langileak bilatzea.

#### **Gaikuntza:**

- Langileei prestakuntza ematea kalitate-estandarretan, elikagaien segurtasunean eta elikagai osasungarrien prestakuntzan.

#### **Lan-giroa:**

- Giro positiboa sustatzea, jarduna aitortzea eta komunikazio irekia erraztea.

#### **Garapen profesionala:**

- Garapen-aukerak eskaintzea eta langileak beraien garapen planak ezartzea.

### ● FINANTZA-BALIABIDEAK

**Aurrekontua:**

- Kostu operatiboak kontrolatzeko aurrekontu zehatza ezarri eta monitorizatzea.

**Inbentarioen kudeaketa:**

- Hondakinak minimizatzeko eta kostuak optimizatzeko sistema eraginkor bat ezartzea.

**Menuaren errentagarritasuna:**

- Menua aztertzea eta doitzea, errentagarritasuna eta kalitatea bermatzeko.

**Benetako marketina:**

- Finantza-baliabideak erabiltzea janari osasungarriaren proposamena nabarmentzen duten marketin-estrategietara.

**Hornitzaile garapena:**

- Harremanak izatea elikagai osasungarrien hornitzaileekin
- Elikagai osasungarrien eta jasangarrien hornitzaileekin harremanak ezartzea.