

RECURSOS CLAVE

Primeramente, hemos elaboramos los recursos para la apertura de una cafetería:



Key Resources

Plan de Negocios:

Desarrollaremos un sólido plan de negocios que incluya visión, misión, análisis de mercado, estrategia de marketing, pronóstico financiero y estructura operativa.

Ubicación:

Encontraremos una ubicación estratégica y de alto tránsito peatonal que se ajuste objetivamente a nuestro perfil de cliente, tanto para su entretenimiento como para conocer a nuestra mascota.

Licencias y permisos:

Nos aseguraremos de obtener todas las licencias y permisos necesarios para operar el café legalmente. Esto puede incluir permisos de salud, seguridad y planificación.

Inversión Financiera:

Crearemos un presupuesto claro para cubrir los costos iniciales, como alquiler, mobiliario, equipamiento de cocina, suministros, licencias y publicidad. Este importe se pagará por adelantado con nuestros ahorros para poder promocionar esta actividad.

Equipo:

Compraremos el equipo necesario como cafeteras, licuadoras, hornos, refrigeradores, mesas, sillas, utensilios de cocina...todo el equipo necesario para tener la cafetería totalmente equipada.

Suministros:

Necesitaremos garantizar un suministro constante de café de calidad, así como otros suministros esenciales como leche, azúcar, tazas y servilletas.

Empleados:

Si el negocio progresa, contrataremos empleados calificados, incluidos baristas y personal de servicio al cliente. La formación en atención al cliente y el conocimiento del café pueden marcar la diferencia. Pero para empezar, como socios, empezaremos con trabajos de comedor porque los tres tenemos experiencia en este campo de trabajos anteriores.

Menú:

Diseñaremos un menú atractivo y variado que incluya muchas opciones de café, té, bebidas especiales y posiblemente platos como snacks y postres.

Marketing y Publicidad:

También desarrollaremos estrategias de marketing para captar clientes. Esto puede incluir presencia en las redes sociales, eventos locales, programas de fidelización y colaboraciones con otras empresas locales y, lo más importante, con la asociación asociada de nuestra empresa, tal vez con perreras como "APASOS", cuyo principal objetivo es encontrarlos. un hogar para nuestros amigos caninos.

Diseño y Decoración:

Crearemos un ambiente acogedor y atractivo para nuestros clientes. El diseño y decoración de nuestra cafetería contribuirá significativamente a la experiencia del cliente, y más aún cuando esté cerca de nuestros perros. Este elemento será la comidilla de la ciudad ya que es algo muy creativo y atractivo para los amantes de los perros.

Sistema de Punto de Venta (POS):

Implementaremos un sistema de punto de venta eficiente para gestionar transacciones, inventario y realizar un seguimiento de las ventas.

Gestión financiera:

Utilizaremos software de gestión financiera para realizar un seguimiento de gastos, ingresos y ganancias. Esto nos ayudará a tomar decisiones informadas sobre la gestión financiera de su cafetería. Y como hemos dejado claro, para iniciar un negocio, nos encargaremos nosotros mismos.

Servicio al cliente:

Brindaremos un servicio al cliente excepcional. La satisfacción del cliente es la clave del éxito a largo plazo. Y queremos que fuera algo a lo que pudiéramos transferir el negocio en el futuro y seguir creciendo.

Mantenimiento y Limpieza:

Estableceremos procedimientos de limpieza y mantenimiento para garantizar que el comedor permanezca limpio y en óptimas condiciones.

Educación continua:

Brindaremos educación continua a nuestros empleados para mantener altos estándares de calidad de servicio y productos. Todo esto sucedió cuando vimos una ventaja en esta empresa e ideal en este trabajo que es el cariño, cuidado y amor por los perros.