

## ACTIVIDADES CLAVE

La producción es la **actividad** principal para hacer que The Seasons permanezca en el mercado y que las personas consuman los productos que se ofrecen. Para conseguirlo, se van a comprar productos de km 0 de alta calidad para posteriormente elaborar los platos, asegurando que los clientes se sientan satisfechos con el servicio que se les brinda cada día. Como ya se mencionó, el diseño varía según la temporada.

La empresa hará un trabajo intenso de promoción para dar a conocer el lugar y los clientes se desplacen a consumir. También se harán encuestas, involucrando a los clientes para **fidelizarlos**, saber qué es lo que se puede mejorar y saber su opinión. Esto contribuye a la difusión del bar/restaurante mediante el boca a boca, que es una de las actividades más importantes en cuanto a la promoción.

Mantener una **buena relación** con los proveedores será fundamental para que el bar/restaurante mantenga el contacto y para que pueda tener los ingredientes necesarios.

The Seasons dará **solución a los problemas**, los establecimientos contarán con **hojas de reclamación** por si fueran necesarias. Aún así, se intentará dar un buen servicio y así evitar el uso de las hojas de reclamación. En caso de que el problema surgiera por culpa del servicio a domicilio, se hablaría con esos clientes para llegar a una solución.

Las **actividades en las plataformas**, en la **página web** y en las **redes sociales** es indispensable, por lo que se mantendrán actualizadas constantemente para evitar imprevistos. Para ello, cada cambio que se

realice en el establecimiento, se notificarán en las redes y se modificarán en la web para que todos estén al tanto de ello.

En el cambio de temática, se debe **contratar a expertos** para que logren llevarlo a cabo de una manera dinámica, para que el bar abra lo antes posible. Por eso, al final de cada estación, se comenzará a cambiar todos los elementos decorativos al igual que se modificará la climatización del bar/restaurante, la cual va acorde con la estación.

La música es fundamental para la empresa, ya que es un factor que influye en la comodidad de los clientes. Por eso, en todo el bar/restaurante se puede escuchar las canciones más recientes, las más conocidas y las que la empresa analice que sean las más pedidas o favoritas por todos. Así se asegura un ambiente agradable para todo aquel que desee visitar el lugar.

En cuanto a la **gestión** del bar/restaurante, se llevarán a cabo **inventarios periódicos** ya que se maneja una gran variedad de productos. Se contará con un **libro de cuentas** que estará actualizado diariamente con el fin de ser conocedores de las ganancias, inversiones y pérdidas. Por último, la **gestión de los empleados** es muy importante para la empresa, por lo que se va a mantener un ambiente laboral agradable desde el respeto y la confianza.