

## Funtzesko jarduerak

- Osagaiak erosi: Astelehenero eskaria egingo dogu gure osagaiak erosteko han aste guztiko osagaiak erosiko dituguz. Osagaiak Euskal Herriko baratzeetatik eta merkatu ezberdineetatik lortuko dituguz KM 0 produktuei ikusmena emanez. Gure jatetxerako ezinbestekoa da erositako osagaiak gure baloreak errespetatzea azkenean hori dalako beste jatetxeetatik desberdintzen gaituena.
- Menuak sukaldatu: Guk sukaldari bat eukiko dogu eta berak menu guztiak sukaldatuko dauz. Menuak tradizionalak izango dira eguneko produktuek az egina beraz egunero aldatuko da menua produktuen arabera. Menuaren diseinua oso garrantzitsua da, eskainiko doguzan menuak jasagarriak, osasuntsuak eta kalitatatezko menuak izango diralako.
- Bezeroak lortu: Aurreikusitako menu salmentetara iristea ezinbestekoa da proiektuaren bideragarritasuna bermatzeko.
- Komunikazioa: Gure kasuan ezinbestekoa da komunikatzea azkenean balore batzuk defendatzen doguzalako. Bezeroek zer egiten eta defendatzen dogun jakin behar dabe bezero berriak lortzeko eta jada bezeroak direnen leialtasuna lortzeko.
- Hornitzaileak lortu: Gure hornitzaileak bereziki bi izango dira:
  - Alde batetik baserri ezberdinetako nekazariak izango dira saldu ezin dabezan produktuak guri prezio merkeago batengan salduko deuskuez eta horrela euren produktuak gehiago zabaltzeko aukera izango dabez
  - Beste alde batetik Supermerkatuetan ere janaria erosiko dogu, batzuetan supermerkatuetan ezin dabez itxura txarra daukazan produktuak saldu eta botatzen dabez beraz guk produktu horrek hartuko ditugu gure menuetan erabiltzeko. Adibidez Dia, Eroski eta Carrefour.
  - MerkaBilbaoko itxura txarrak daukazan produktuak ere landuko doguz eta Bilboko fruta eta barazki dendak ere adibidez: Zelaia
- Lokala lortu: Gure lokala Alameda San Mames 35en kokatuta egongo da eta 21m<sup>2</sup> izango dauz sukalde bat egin beharko dogu . Lokala biltegi batez kontaktzen dauz han osagai guztiak gordetzeko
- Langileak kontratatu: gainera sukaldari profesional bat kontratatuko dogu menu horrek ekoizteko eta 1300 euro ordainduko deusagu, ez doguz zerbitzariak behar gu lan hori egingo dogulako eta 1200 euro irabaziko ditugu bakoitzak.
- Jatetxea zabaltzeko behar diren baimenak eta lizentziak lortu: Jatetxe bat eukiteko hainbat baimen eta lizentzia euki behar doguz: Ogasuna, merkataritza erregistroan inskribatzea, gestioak gizarte segurantzian, arriskuen prebentziorako plan bat, izapide autonomikoak, jatetxea irekitzeko lizentzia, txosten teknikoak, erreklamazio-orriak, arriskuen kudeaketa, suteak prebenitzeko programa, erantzukizun zibileko aseguruak, jatetxeko obrak egiteko lizentzia, osasun-kontrola, elikagaien manipulatuzailearen ziurtagiria, elikadura-informazioa, alergenak eta etiketak eta irekitzeko lizentzia.