

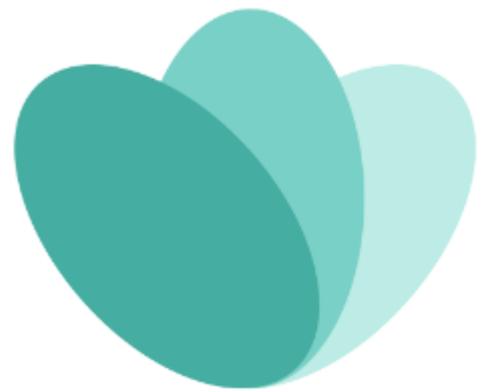
## **ACTIVIDADES CLAVE:**

Las actividades clave son aquellas que debe realizar una empresa para que su modelo de negocio funcione, en nuestro caso será la gestión de todas las compras, actividades que desarrollaremos en el local, relación personal con los usuarios, suministros... En primer lugar, tras conocer el número aproximado de personas que acudirán al centro, comenzaremos nuestra labor haciendo la compra, gestionando las actividades y talleres y vendiendo la comida sobrante a un precio menor, todo ello asegurándonos de que el proceso marcha correctamente.

- COMPRA DE ALIMENTOS: “JANTALAN” se encargará personalmente de hacer una compra semanal de alimentos, previamente planificados, y de transportarlos al propio centro.
- GESTIÓN DE ACTIVIDADES Y TALLERES: nosotros, de forma personal, nos encargamos también de supervisar que la cocina funcione correctamente, que no haya problemas de conflictividad, que se cumplan las medidas de seguridad necesarias...
- PLANIFICACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS: Además de la actividad principal que se realiza en la empresa, se llevarán a cabo de forma puntual otras actividades complementarias:
  - Talleres de todo tipo que estudiantes de la Escuela Superior de Hostelería voluntariamente impartirán en nuestro local.
  - Por otro lado, como hemos dicho anteriormente, nuestro objetivo es crear un clima intercultural y, por tanto, organizaremos talleres para que otras personas nos demuestren su cultura gastronómica.
  - Además, realizaremos programas de voluntariado para aquellos que tengan destreza en el ámbito gastronómico, es decir, invitaremos a voluntarios a participar en la elaboración de comidas o en la organización de eventos.
  - Organizaremos también cada semana un evento gastronómico, en el que se realizarán talleres temáticos para promover la cultura alimentaria local y dar a conocer sus productos.
- VENTA DE COMIDA SOBRANTE: a través de “Too Good to go”, una aplicación de compra de alimentos a recoger, venderemos las raciones de comida sobrante a un precio económico. El lugar de recogida será el propio establecimiento. Hoy en día, hay muchas personas jóvenes que al llegar a casa, tienen que ocuparse de preparar la comida para el día siguiente ya que hoy en día, llevar el “tupper” a la oficina es una actividad habitual. Nosotros les ofrecemos que, a un precio reducido, puedan comprar en

nuestro establecimiento raciones de comida sabiendo las condiciones saludables que tienen y siendo conscientes de que está elaborada con productos de kilómetro 0.

- ALQUILER DEL LOCAL COMO TXOKO PARA EL BARRIO: En los horarios en los que los/las usuarias no hagan uso de él (fines de semana, fechas concretas...) El establecimiento podría ser alquilado por vecinos del barrio como un txoko para llevar a cabo sus encuentros.



**Too Good To Go**