



7. RECURSOS CLAVE

Dentro de los recursos claves que encontramos en nuestra empresa, destacan los recursos tangibles (los materiales, que se pueden contar y medir de la parte física) y los recursos intangible (no se pueden contar ni medir ni tienen soporte físico).

Recursos tangibles:

Nosotros contamos con recursos tales como:

El local: decidimos buscar un local en León, ya que consideramos que en la ciudad tendría más éxito que en otro lugar. Dicho local se encuentra en la *Avenida Ordoño II, 32, 24001, León*. Este consta de 297m² distribuidos en dos plantas: la planta baja cuenta con un espacio de 30m², y la planta -1 cuenta con un espacio de 267m² donde se ubican, cocina, almacén, baños, zona de comidas y cenas, cuarto de calderas...

Instalaciones complementarias: como el aparcamiento del local.

Adecuación del local: en el local tendremos que hacer una serie de obras o arreglos para adecuarlo a nuestro restaurante-buffet.

Equipo informático: el restaurante será dotado con un equipo informático que irá conectado a la caja registradora y a la impresora de tiquets. Para así ser más rápidos y eficientes.

Utillaje: tendremos el material necesario para el buffet, para servir la comida y por supuesto, para la limpieza y mantenimiento de nuestra cocina y local.

Recursos intangibles:

Dentro de estos recursos contamos con:

Registro y patente del nombre comercial.

Creación de la página web y la cuenta de instagram: de esta manera los clientes estarán al tanto de la información que necesiten de la empresa, como horarios, personal, precios...; y también podrán reservar a través de ella o hacer preguntas para que nuestro personal le resuelva las dudas.

https://elcuchareo.webnode.es/?_ga=2.169642273.1844840207.1702889931-1172294975.1702889931

<https://www.instagram.com/elcuchareobuffett?igshid=OGQ5ZDc2ODk2ZA==>