

## **RECURSOS CLAVE**

A la hora de considerar cuáles serán nuestros recursos clave hemos pensado en cómo querríamos que funcionase nuestro restaurante a la perfección, y en base a ello hemos ido extrayendo los diferentes factores que creemos que nos ayudarían a ello.

### **Recursos Físicos:**

1. Instalaciones diseñadas para minimizar el uso de dispositivos móviles.
2. Cocina equipada con tecnología para garantizar la calidad de los platos.
3. Ambiente acogedor y atractivo para promover la experiencia sin distracciones.

### **Recursos Intellectuales:**

1. Chef con experiencia en la preparación de platos de calidad y conocimiento profundo de la cocina local.
2. Estrategias de marketing creativas para destacar la exclusividad del restaurante.
3. Sistema de gestión de reservas eficiente para controlar la demanda.

### **Recursos Humanos:**

1. Personal capacitado en atención al cliente para ofrecer el mejor servicio posible.
2. Chef y equipo de cocina bien cualificado y comprometido.
3. Personal de limpieza para mantener la higiene y presentación impecables.

### **Recursos Económicos:**

1. Capital para invertir en tecnología anti-móvil y equipos de cocina de gama alta.
2. Fondos para la adquisición de ingredientes locales de calidad.
3. Presupuesto de marketing para promover la exclusividad del restaurante y atraer clientes.