

ACTIVIDADES CLAVE

Teniendo en cuenta el corte innovador de nuestro proyecto hemos considerado que existe un listado de actividades que debemos realizar para conseguir en primera instancia adherirnos a nuestra idea principal del proyecto y en segunda instancia a mejorar al máximo exponente posible la experiencia tanto de desconexión como de gastronomía con productos de calidad y proximidad. La lista es la siguiente:

1. Creación de menús innovadores con ingredientes locales.
2. Mantenimiento de un ambiente acogedor y aislado para fomentar la desconexión.
3. Formación del personal en servicio de alta calidad y conocimiento de los productos.
4. Colaboración con productores locales para garantizar la frescura de los ingredientes.
5. Implementación de políticas para evitar el uso de teléfonos móviles en el restaurante.
6. Diseño de experiencias gastronómicas exclusivas para atraer a los comensales.
7. Gestión eficiente de reservas para mantener la exclusividad del lugar.
8. Desarrollo de relaciones sólidas con proveedores para garantizar la consistencia de la calidad.
9. Incorporación de elementos visuales y decorativos que refuercen la temática de desconexión: luz tenue, música lenta, etc.
10. Monitoreo constante de la satisfacción del cliente y adaptación según feedback interno.

Cumpliendo esta serie de objetivos esperamos obtener el mayor impacto social posible, haciendo que la popularidad y la afluencia de gente a nuestro restaurante aumente así como el disfrute de todos aquellos comensales que se dispongan a sacar el máximo rendimiento de la experiencia gastronómica que ofrecemos con “Modo Avión”.

Además, destacamos:

- Externalizable: Publicidad y servicio de limpieza.
- No externalizable: Todo lo demás