



RECURSOS CLAVE

Como en toda empresa que se precie por la calidad de los servicios que oferta a los usuarios a los que está destinada, en Cooker-Market contamos con recursos de una calidad excepcional para ofrecer a nuestros clientes un servicio que cumpla con sus expectativas y pueda satisfacer sus necesidades.

Al ser una empresa del sector servicios dependemos completamente de la fidelidad y satisfacción de nuestros clientes, puesto que, sin ellos, desaparecería nuestra razón de ser. Éste es el principal motivo por el que desde el inicio se decidió invertir en bienes materiales que pudiesen proporcionarnos (a nosotros mismos) comodidad, seguridad, rentabilidad, buenos resultados, confiabilidad... y a nuestros clientes; rapidez, seguridad, comodidad, placer etc.

En este apartado, abordaremos especialmente los bienes de los que disponemos en Cooker-Market, tanto los tangibles como los tan imprescindibles intangibles, sin los cuáles, sería imposible que esta idea de un grupo de amigos pudiese llevarse a cabo. A continuación, se presenta una exposición del personal, los bienes materiales y los bienes inmateriales con los que contamos esta empresa.

Personal:

En este apartado, no por ser los más importantes sino por ser los socios fundadores nos centraremos en exponer con una breve descripción a las cuatro personas que han sido los artífices y desarrolladores de Cooker-Market. Además de ellos, en Cooker-Market contamos con ayudantes de cocina y camareros con gran experiencia en el sector hostelero.

Jared Alma Gómez Cáceres: CEO (director jefe de Cooker-Market). La persona que tuvo la brillante idea de negocio que somos hoy en día. La idea le surgió mientras trabajaba en el diseño del logo de una empresa de restauración. A partir de ese momento comenzó a darle forma a todo en base a ese diseño y fue perfeccionando su idea con la ayuda de varios de sus amigos que a la postre serían sus socios en el negocio. Sin gran experiencia en el sector, pero con un análisis clínico y realista de sus posibilidades consiguió que Cooker-Market se



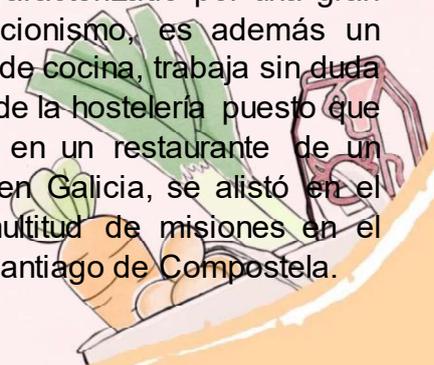


abriese al público a mediados del año 2023. Nacido en Zaragoza, estudió diseño gráfico en la Universidad Complutense de Madrid.

Lucía Dégano Esteban: Mánager en R.R.S.S (Redes Sociales). Nuestra mánager y experta en redes sociales se unió a nuestro equipo a raíz de la gran relación de amistad que mantenía con otro de los socios de Cooker-Market. A pesar de no contar con gran experiencia en la restauración si es una gran profesional de las redes sociales ya que su canal de Instagram @lucipelugano en el que realizaba videos sobre consejos acerca de cómo relacionarse con las personas tenía 250.000 suscriptores y más de 100.000.000 de reproducciones. Nacida en Cartagena, estudió un Grado Superior en diseño de páginas web en Murcia.

Javier Gutiérrez Del Rosario: Director de servicio de atención al cliente. Sin duda en Cooker-Market Javi ha encontrado la verdadera pasión de su vida en términos laborales (en cuanto a tiempo libre por supuesto es el mundo del motor). Una persona excelentemente capacitada para el trato con la gente y atender sus necesidades y demandas. Además de la pasión que muestra por el trato personal, ya sea con los clientes o con sus propios compañer@s, su profesionalidad, paciencia, educación y comprensividad hacen que esta empresa tenga una valoración de 5 sobre 5 en trato al cliente. Antes de trabajar en Cooker-Market trabajó durante años en la hostelería en su tierra natal. Nacido en Gran Canaria, estudió un Grado Superior de mecánica en Sevilla.

Manuel González Morillo: Director de cocina. A Manu la pasión por la cocina le viene desde pequeño ya que su padre era un gran cocinero a las órdenes de uno de los más grandes chefs españoles del siglo XX. Caracterizado por una gran disciplina y amante del buen hacer y del perfeccionismo, es además un compañero ejemplar, puesto que, a pesar de ser jefe de cocina, trabaja sin duda como el que más. Con gran experiencia en el sector de la hostelería puesto que trabajó durante los últimos 3 años como cocinero en un restaurante de un conocido chef español en el Reino Unido. Nacido en Galicia, se alistó en el ejército antes de cumplir los 18 y ha realizado multitud de misiones en el extranjero. Estudió Psicología en la Universidad de Santiago de Compostela.





Bienes materiales

Alimentación:

En Cooker-Market tenemos la filosofía de trabajar con empresas y productos nacionales siempre que sea posible y viable. Así pues, tratamos de ofrecer alimentos de las siguientes zonas geográficas nacionales:

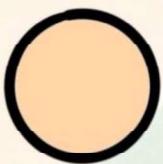
Pescados y Mariscos: Galicia, Cantabria, Andalucía.

Carnes y Embutidos: Extremadura, Castilla León, Madrid, Galicia.

Verduras, Hortalizas, Frutas, Aceite: Murcia, Comunidad Valenciana, Andalucía, Cataluña.

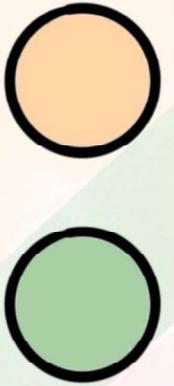
Legumbres, Arroces y Pastas: Asturias, Castilla León, Andalucía, Extremadura, Aragón y Cataluña.

Productos lácteos: Galicia, Castilla León, Extremadura, Castilla la Mancha.





Local:





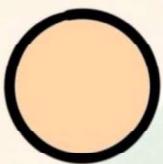
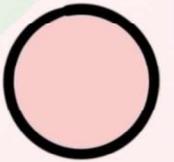
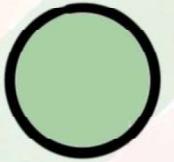
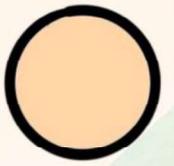
Descripción del local:

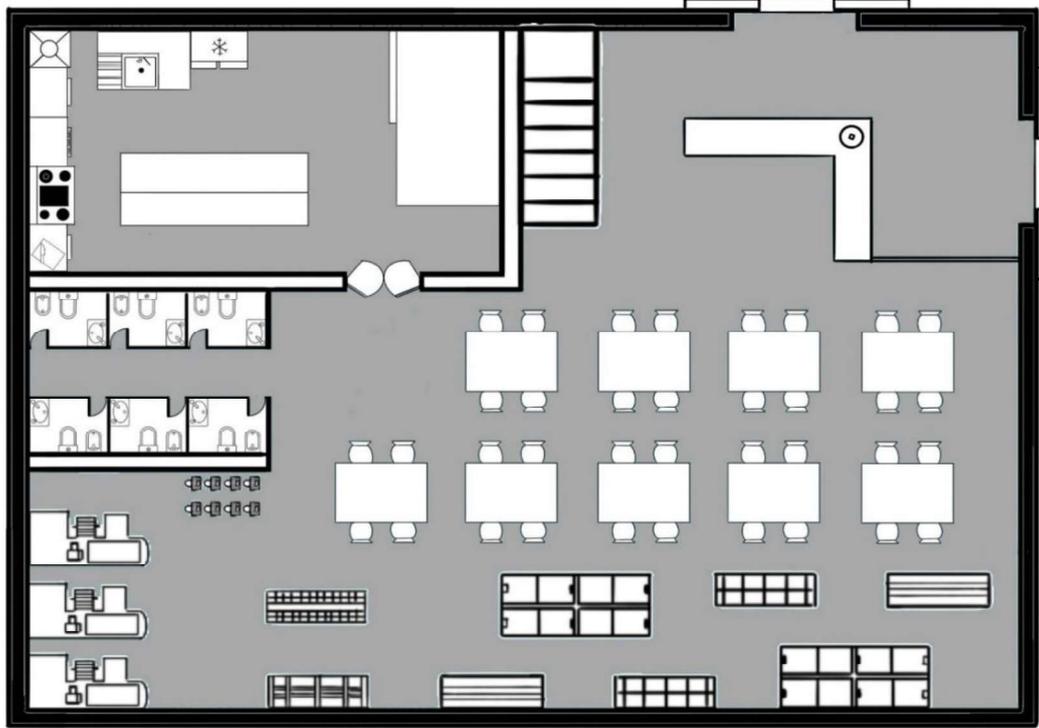
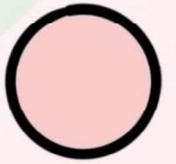
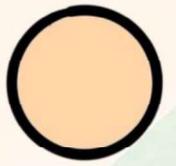
En Cooker-Market contamos con un amplio local de nada más y nada menos que dos pisos, en el que cada uno de ellos tiene 180m². En total disponemos de 360m² entre ambos pisos, de los cuales unos 240m² están destinados a zona comedor para albergar hasta 86 personas en sus respectivas mesas.

En el primer piso se encuentra el hall con dos puertas para entrar al local y justo enfrente de cada una de ellas nuestra recepción para la atención de los nuevos clientes que deseen entrar. Un amplio comedor-tienda, para la elección de los alimentos y las mesas para poder disfrutar de la comida. Un amplio servicio de WC dividido en seis habitáculos (tres de ellos reservados para las damas y otros tantos para los caballeros). La cocina, amplia también para la realización de las actividades de nuestros empleados especialistas en la preparación de los platos y para el almacenamiento de los alimentos una vez que el local cierra sus puertas tras la jornada. Por último, este primer piso cuenta con unas escaleras para subir al segundo piso.

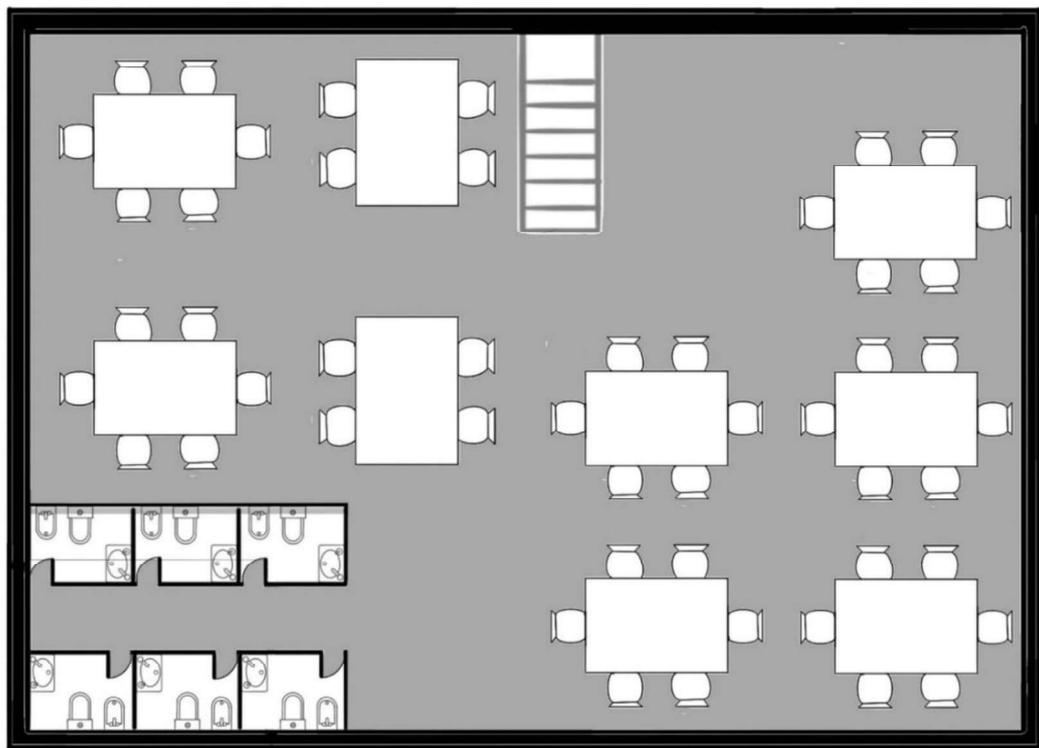
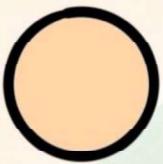
El segundo piso cuenta con un gran comedor, y como en el primero, un amplio servicio de WC dividido en seis habitáculos (tres de ellos reservados para las damas y otros tantos para los caballeros).

A continuación, les presentamos los planos de cada piso de nuestro negocio donde poder ver la distribución y todo el mobiliario con el que cuenta Cooker-Market.





Imágenes: Plano Cooker-Market, arriba 1° piso y abajo 2° piso.





Descripción de la zona:

Torres de Omaña, 22

La plaza de las Torres de Omaña, está situada en el corazón de lo que ahora popularmente se conoce como Barrio Romántico, pero que en realidad corresponde al Barrio de Santa Marina. Debe su nombre a un antiguo palacio torreado propiedad de la familia de los Omaña, que se situó en el entorno de esta plaza y en cuyo centro se ubica la escultura denominada Arco Viajero, obra de la artista holandesa Corinne van Bergen, ubicado en la plaza Torres de Omaña. Este rincón de la ciudad de León ha concentrado a lo largo de su historia gran cantidad de casas solariegas de la nobleza leonesa, dada su proximidad al entorno de San Isidoro donde se encontraba asentado el infantado y la realeza. Destaca sobremanera el palacio del siglo XVIII llamado del Cardenal Lorenzana. En el solar que ocupa el edificio de enfrente se levantó el palacio de los marqueses de Montevirgen, entroncados con los Quiñones, también conocido como Palacio de Santa Cruz. Otro de los palacios que se alzaron en la plaza hasta no hace mucho tiempo es el del marqués de Santa Cruz, derribado en 1973.

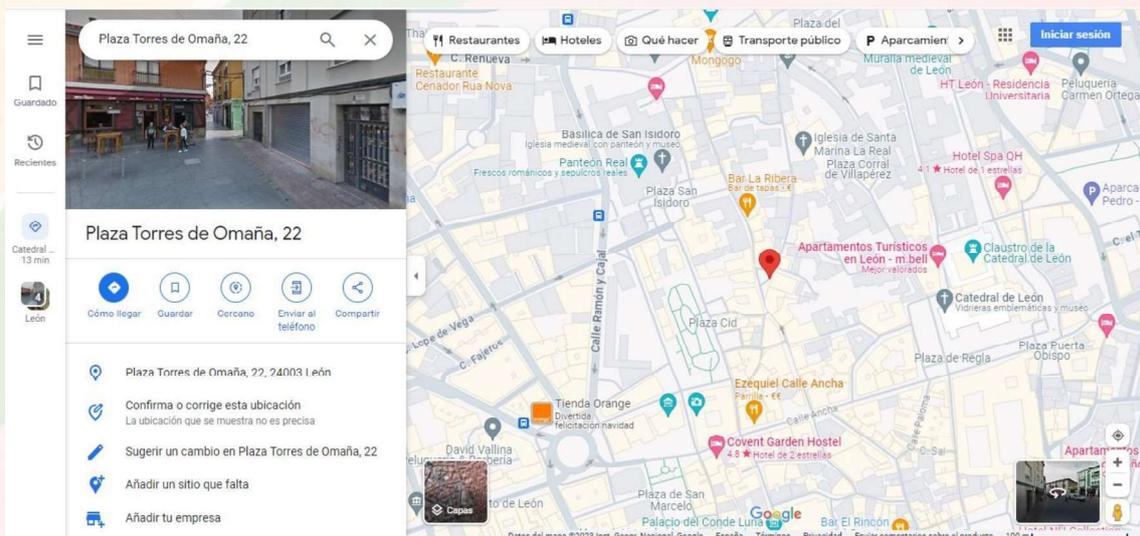


Imagen: Localización de nuestro local en la ciudad.





Ventajas de la zona:

Al situarse en una pequeña plaza se goza de gran tranquilidad, pero también de la alegría que da ver una plaza relativamente concurrida de personas, entre ellas peregrinos que visitan la Catedral antes de continuar su camino hacia Santiago de Compostela. Además, en los alrededores de la plaza, calles circundantes etc. Se encuentran numerosos locales para continuar disfrutando de un día de relax por la ciudad.

La cercanía a la Catedral de León que es uno de los mayores atractivos turísticos de la ciudad. Apenas son 250m los que separan Cooker-Market de esta maravillosa y encantadora edificación, una obra de arte en sí misma.

La cercanía con el parking gratuito de San Pedro. Sabemos que la comodidad de tenerlo todo a un paso es importante, por eso en una ciudad pequeña es imprescindible poder aparcar con relativa facilidad y además de manera gratuita, y si encima entre el aparcamiento y Cooker-Market está la Catedral de León para hacer una visita a la ida o a la vuelta, la situación es perfecta de nuestro local es perfecta.

A continuación, os mostramos nuestra localización en Google Maps respecto a la Catedral de León y el aparcamiento Gratuito de San Pedro.

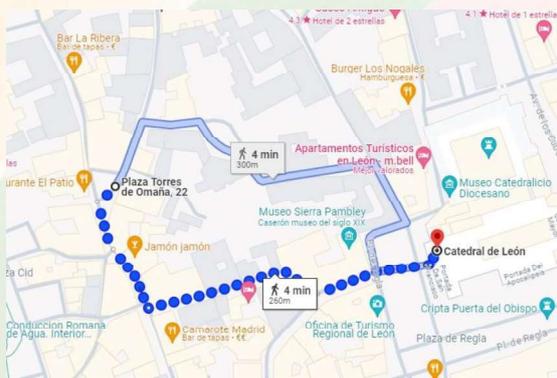


Imagen 1: Distancia local-Catedral aparcamiento

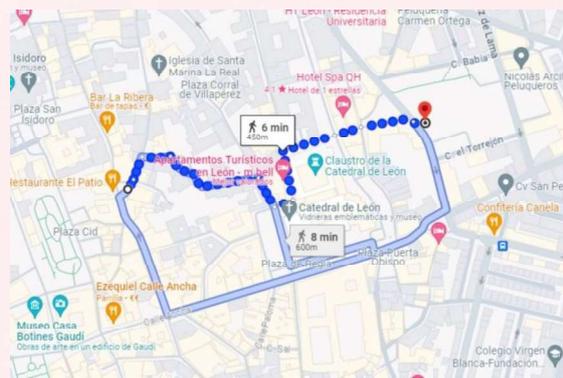


Imagen 2: Distancia local-





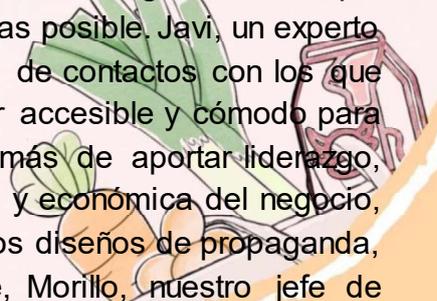
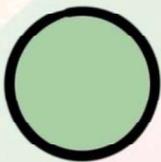
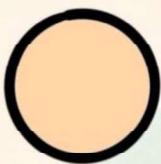
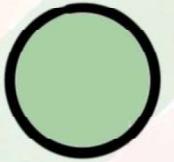
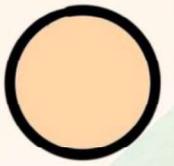
Bienes inmateriales:

En este apartado se abordarán los recursos intangibles con los que contamos en Cooker-Market. La experiencia en el sector servicios de la empresa y sus empleados, las habilidades personales y puntos fuertes, los contactos en el mundo empresarial (proveedores de alimentos...).

Experiencia: En Cooker-Market los que más experiencia acumulan en el sector de la restauración son nuestros cocineros y camareros. La mayoría de nuestros empleados han trabajado al menos tres años en el sector, además, algunos de ellos han estado al lado de grandes chefs o sirviendo en algunos de los mejores restaurantes españoles. En cuanto a los miembros fundadores, a pesar de no tener experiencia en temas culinarios sí está sobrada su experiencia en sus respectivas especialidades o habilidades.

Contactos: Aunque Cooker-Market sea un negocio que prioriza los productos y el trato con empresas nacionales, no significa que carezcamos de contactos con empresas extranjeras que suministran productos propios (autóctonos de sus países) que son difíciles de conseguir. Uno de los principales encargados del trato con las empresas y proveedores es nuestro encargado en relaciones públicas. Además de Javi, nuestro CEO Jared se encarga de las negociaciones con las empresas y posibles proveedores extranjeros.

Habilidades: Además de la sobrada experiencia y habilidad de nuestros cocineros y camareros, cabe destacar que en Cooker-Market, disponemos de empleados especialistas en R.R.S.S como Lucía que se encarga de hacer que la empresa sea visible por el mayor número de personas posible. Javi, un experto en relaciones públicas que además del gran número de contactos con los que cuenta en el sector, hace de Cooker-Market un lugar accesible y cómodo para todos nuestros clientes. Nuestro CEO Jared, además de aportar liderazgo, confianza, tranquilidad y una forma de visión realista y económica del negocio, es además el gran artista que se encarga de todos los diseños de propaganda, decorado del restaurante, carteles etc. Finalmente, Morillo, nuestro jefe de cocina, tiene una facilidad para la cocina innata y no tiene reparos en probar





técnicas o recetas diferentes como en realizarlas una y otra vez hasta alcanzar el mayor grado de perfección posible.

