

ACTIVIDADES CLAVE

Las actividades claves son: tener un servicio rápido, servir comida de calidad, materias primas de los mejores proveedores también debemos de priorizar la obtención de las materias primas de alta calidad y pureza posible, siempre pensando en apoyar el comercio local de cada país

Tendremos los suficientes camareros como para tener las mesas preparadas para la próxima pareja, estar a disposición de esta, que los platos le lleguen bien, y crear el ambiente más cómodo posible. En cuanto a nuestra cocina los productos que utilizaremos serán los originales de cada país importados por la empresa Importfoods.es y Europages, la cual cuenta con cientos de empresas de Europa que nos pueden enviar sus productos.

