

Actividades clave

Las actividades fundamentales que tendremos que hacer para ofrecer nuestra propuesta de valor incluyen la adquisición de productos del proveedor, el diseño de las cartas y el menú, la rapidez y eficiencia en la preparación de los platos, la atención al cliente y la elaboración de los platos.

En esta empresa, nos hemos centrado en ofrecer una amplia carta para todos los públicos (vegetarianos, veganos y ecológicos).

En el diseño de la carta del menú, irá acompañado de una breve explicación sobre la cultura, cuando lo comen y como.

- **Menú diario:** 20€
- **Menú fin de semana:** 25€
- **Menú infantil:** 15€

❑ Presentación de los platos

- Cada plato cuando salga irá acompañado de una presentación para hacerse conocer.
- Eventos culturales.
- Conciertos, si no hay conciertos, pondremos música ambientada en el país de la comida que toque.
- Actuaciones en vivo.

❑ Eficiencia

Rapidez y eficiencia en la preparación de los platos
Servir las comandas con eficiencia y rapidez.

❑ Atención al cliente

La atención de los camareros que atienden las mesas.

❑ Elaboración de los platos del menú

