

RECURSOS CLAVES

Una cocina bien equipada y espaciosa, patines eléctricos y bicicletas para llevar los pedidos, mobiliario para el local y vestimenta obligatoria para los trabajadores que deben estar cualificados tanto para trabajar en el restaurante como para repartir a domicilio.

Los ingredientes y proveedores deben ser especializados para evitar cualquier problema con los celíacos, también estos productos deben ser frescos y de calidad.

Por último también tendremos en cuenta las estrategias de marketing como la innovación en la cocina, siendo todo financiado con recursos propios y un préstamo bancario.

