

RECURSOS CLAVE

1. Recursos Físicos

- **Instalaciones de Producción:**
Una planta o cocina industrial equipada para la fabricación de las barras, asegurando estándares de calidad e higiene.
- **Infraestructura de Almacenamiento y Logística:**
Espacios adecuados para el almacenamiento de materias primas y producto terminado, y sistemas de distribución local eficiente.
- **Empaques Sostenibles:**
Proveedores confiables de materiales biodegradables o reciclables para reforzar el compromiso ecológico.

2. Recursos Humanos

- **Equipo de Desarrollo de Producto:**
Nutricionistas, chefs o tecnólogos en alimentos para diseñar y perfeccionar las recetas.
- **Personal de Producción y Logística:**
Trabajadores capacitados en la fabricación y distribución del producto.
- **Equipo de Marketing y Ventas:**
Profesionales en branding, comunicación y ventas para gestionar estrategias de promoción y relación con clientes.
- **Gestores de Relaciones con Proveedores:**
Personal encargado de establecer y mantener acuerdos con agricultores y productores locales.

3. Recursos Intelectuales

- **Recetas Propias:**
Fórmulas exclusivas para las barras nutritivas, con un equilibrio único entre sabor, nutrición y sostenibilidad.
- **Marca y Reputación:**
La identidad de IKASBARRA como un producto local, saludable y respetuoso con el medio ambiente.
- **Certificaciones y Licencias:**
Reglamentaciones y certificaciones que validen la calidad, origen local y sostenibilidad del producto.
- **Base de Datos de Clientes y Consumidores:**
Información sobre el perfil del consumidor para personalizar estrategias de marketing y desarrollar nuevos productos.

4. Recursos Naturales

- **Ingredientes Locales:**
Frutos secos, cereales, miel, cacao, y otros ingredientes de alta calidad obtenidos de proveedores locales.
- **Energía Renovable (si aplica):**
Dependiendo del enfoque sostenible, las operaciones podrían basarse en energías limpias para la producción.

5. Recursos Financieros

- **Capital Inicial y Financiamiento:**
Fondos necesarios para investigación, desarrollo de producto, infraestructura y promoción.
- **Subvenciones y Ayudas Locales:**
Acceso a programas de financiación o apoyo gubernamental, como los ofrecidos por el Gobierno Vasco y clusters alimentarios.