



RECURSOS CLAVE

En nuestra empresa se pueden encontrar 4 diversos tipos de recursos que resultan imprescindibles para nuestro funcionamiento. Como recursos físicos en primer lugar estaría nuestro local y a medida que vayamos creciendo utilizaremos vehículos de empresa para poder ofrecer un servicio a domicilio.

En tecnología tendríamos la cocina ya que a parte de vender nuestros productos en el local también estaríamos pensado ofrecer un servicio culinario a nuestros clientes.

En torno a los recursos intelectuales en primer lugar estaría nuestras recetas de la comida que estaríamos preparando, también contamos con alianzas con nutricionistas para poder proporcionar un producto saludable como queremos recalcar en todos nuestros productos, una vez la alianza con los nutricionistas haríamos estudios nutricionales para proporcionar productos sanos.

Por otro lado intentaremos posicionarnos como una empresa de marca saludable para ganar el reconocimiento de los clientes y mostrarnos como una empresa que busca un bienestar en la salud de sus propios clientes, finalmente más adelante si la empresa crece crearíamos plataformas de pedidos online para poder satisfacer no solo a los clientes de nuestro entorno sino también a los demás entornos.

Para nuestros recursos humanos necesitaremos cocineros para la preparación de las recetas, ayudantes de cocina para proporcionar ayuda básica al cocinero, personal que se dirija al cliente, este personal tendría una gran responsabilidad ya que si establecen un buen vínculo con los clientes podríamos conseguir fidelizarlos en nuestra empresa, también contamos con un analistas de datos para poder saber las preferencia o actitudes que tengan nuestros clientes y los cajeros para controlar las ventas y asesorar a los clientes en sus compras.

Finalmente, en los recursos financieros de nuestra empresa, contaríamos con un capital inicial que sería utilizado para la compra y diseño del local, también para la compra de materiales y licencias para la empresa. Por otro lado



RECURSOS CLAVE

estaría nuestro capital operativo que lo dividiremos en 2 una parte para los costes mensuales que sería el alquiler del local y otro para los costes variables que los utilizaremos para la compra de ingredientes y el mantenimiento del local, además tendríamos fondos de expansión ya que tenemos previsto crecer para poder proporcionar un servicio de entregas a nuestro clientes.