

FUNTSEZKO JARDUERAK

Negozioaren funtzionamendua eta arrakasta bermatzen duten funtsezko zereginak edo prozesuak dira enpresa bateko funtsezko jarduerak. Jarduera horiek zuzenean lotuta daude bezeroen beharrekina.

Lehenik eta behin, janariaren hornitzaile lokalak aukeratzea eta haiekin harreman egonkorra izatea funtsezko jarduera bat da. Horrek janariaren kalitatea eta freskotasuna bermatzen laguntzen du, eta gainera, tokiko ekonomian laguntzen dugu. Hornitzaileekin egindako akordioen arabera, garaiko produktuak eskaintzen ditugu, bezeroen beharrak eta lehentasunak asetzeko. Horretarako, hornitzaile lokalekin etengabeko komunikazioa beharrezkoa da. Honetaz Maialen arduratuko da oso ordenatua baita.

Tupper naturalak erabiltzea ere funtsezkoa da, ingurumenarekiko konpromisoa dugulako. Ontzi biodegradagarriak eta birziklagarriak erabiltzeak, ingurumenaren zaintza eta jasangarritasuna sustatzen ditu, eta horrek bezeroen artean marka positibo bat sortzen laguntzen du.

Banaketa prozesuak azkar eta eraginkorrak izatea funtsezko beste jarduera bat da. Bezeroei janaria azkar eta behar bezala banatzea esperientzia hobea eskainiz, eta horrela, bezeroen asebetetzea bermatuz. Zerbitzariak eta saltzaileak, hau da, Markel, Naia eta Maialen banaketa prozesuaren parte izango dira, eta guk gure artean dugun komunikazio eta gure arteko koordinazioa beharrezkoak izango dira janaria behar den moduan eskeintzeko eta zerbitzu azkar eta egoki bat emateko.

Guk lehen esan bezela gure eginkizunak betetzeko modu koordinatuan egingo dugu lan. Xabi lehen esan dugun bezala sukaldari aparta da eta oso azkarra eta trebea gainera. Beraz, bera izango da gure sukaldaria, janari oso goxoa egingo du eta platerak kalitatezko eta egoki prestatzeko behar beharrezkoa izango da. Plateretan garaiko produktuak erabiliz. Markel alaia eta azkarra denez bera izango da zerbitzaria, bezeroei zerbitzu zuzena eta azkarra eskaintzeaz arduratuko dena. Honek garrantzi handia du, gure bezeroak erakartzeko eta zerbitzu azkarrarekin berezoei ez zaile itxaropena luzea egingo. Azkenik, Maialen eta Naia saltzaileak izango dira beraien azkartasun eta agileziari esker, beraiek produktuaren inguruko informazioa ematego dute eta salmenta prozesua azkartu eta lagunduko dute.

Menuaren diseinua beharrezkoa izango da, janariaren eskaintza eguneratua eta erakargarria izatea helburu duena. Hortaz Montse eta Xabi arduratuko dira Montsek Xabiri platerren konbinazio egokiak esango dizkio menu orekatu bat lortzeko. Baina beti kontuan hartuta garaian garaiko produktuekin sortutako menuak izango direla.

Gure hornitzaileekin komunikazio handia beharko dugu aldaketa espero gabeak gure eskuen artean edukitzeko, eta arazo hauei irtenbide azkarra ateratzeko. Bezeroen lehentasunak eta gustuak kontuan hartzen dira. Horrela, platerak berritu eta gastronomia eskaintza egoki bat eskaintzen da.

Laburbilduz, erakunde honek funtsezko jarduera hauek koordinatuz eta modu eraginkorrean kudeatuz bezeroen esperientzia hobetzen du, janariaren kalitatea eta ingurumenarekiko konpromisoa areagotuz. Langileen arteko koordinazioa, hornitzaileekin harremanak eta menuaren eguneraketa funtsezkoak dira arrakasta lortzeko.