

Recursos claves:

Montar una empresa de karts es un proyecto emocionante, pero requiere una planificación cuidadosa y la adquisición de diversos activos. Aquí te detallo los principales activos necesarios para establecer un negocio de karts:

1. Karts:
 - a. Para niños: Pequeños, ligeros, baja potencia.
 - b. Para adultos: Mayor motor, resistencia, estabilidad.
 - c. Eléctricos: Ecológicos, bajo mantenimiento.
 - d. De gasolina: Mayor potencia, experiencia tradicional.
2. Pista de Karting:
 - a. Diseño: Longitud entre 500-1000 metros, curvas variadas, zonas de seguridad, áreas de adelantamiento.
 - b. Ubicación: Exterior o interior.
3. Sistema de Cronometraje y Control:
 - a. Funciones: Monitores de tiempo en tiempo real, sistema automático de registros, software para gestión de carreras.
4. Área de Recepción y Servicios:
 - a. Espacios: Mostradores, oficina administrativa, taquillas para pertenencias.
5. Equipamiento de Seguridad:
 - a. Elementos: Casco, guantes, overoles, cinturones de seguridad y zapatillas específicas.
6. Personal:
 - a. Roles: Operadores de pista, instructores, recepcionistas, mecánicos.
7. Infraestructura y Servicios:
 - a. Servicios: Estacionamiento, áreas de descanso, baños, iluminación, sistema de sonido.
8. Publicidad y Marketing:
 - a. Estrategias: Página web, redes sociales, publicidad local.
9. Mantenimiento y Repuestos:
 - a. Elementos: Repuestos (neumáticos, frenos), herramientas y servicio de mantenimiento regular.

10. Sistema de Reservas:

- Funciones: Reservas online, gestión de grupos, pagos en línea o en el lugar.

11. Seguros:

- Cobertura: Seguro de accidentes para conductores y personal, seguro de daños a la propiedad.



Restaurante:

Para ser una empresa que destaca en el mercado nuestra empresa de karts ha tomado la decisión de integrar un restaurante. A continuación, os explicaremos los activos del restaurante:

1. Espacio para el Restaurante:

- a. Zona de comedor cómoda, accesible y decorada con temática de karting.

- b. Ubicación cercana a la pista para conveniencia de los clientes.
- 2. Cocina y Equipamiento:
 - a. Equipos necesarios: freidoras, parrillas, hornos, microondas, refrigeradores y vitrinas de exhibición.
- 3. Sistema de Pedidos y Caja:
 - a. Pantallas digitales, cajas registradoras y sistema POS para gestionar pedidos, pagos y reservas.
- 4. Menú de Comida Rápida:
 - a. Platos como hamburguesas, pizzas, ensaladas, opciones para niños y postres.
 - b. Bebidas refrescantes y energéticas.
- 5. Mobiliario y Decoración:

Mesas, sillas resistentes, barras de comida, zona de bebidas y decoración temática de karting.
- 6. Personal del Restaurante:

Cocineros, personal de caja, meseros, personal de limpieza y gerente para coordinar operaciones.
- 7. Sistema de Ventilación y Climatización:

Aire acondicionado, campanas extractoras en cocina y ventilación general.
- 8. Sistema de Marketing y Publicidad:

Promociones, publicidad local, programas de fidelización y organización de eventos especiales.
- 9. Suministros y Almacén:

Almacenaje para alimentos perecederos y no perecederos, vitrinas refrigeradas y suministros de limpieza.
- 10. Licencias y Permisos:

Licencia sanitaria, permisos de seguridad alimentaria y, si aplica, licencia de alcohol.

