

RECURSOS CLAVE

Recursos clave físicos y operativos:

- **Olla industrial:** Para preparar grandes volúmenes de sopas, guisos y otros productos saludables a granel.
- **Sartenes industriales:** Para cocinar de manera eficiente a gran escala, como salteados y otros platos que requieren control de temperatura.
- **Parrillas industriales:** Para cocinar a la brasa o a la plancha, ideales para carnes, verduras o platos como hamburguesas vegetales.
- **Horno industrial:** Espacioso y eficiente, ideal para panadería y productos horneados saludables.
- **Lavavajillas industrial:** Para mantener la higiene y optimizar los tiempos de limpieza, esencial para un servicio eficiente y seguro.
- **Máquina de envasado:** Para sellar productos en porciones y garantizar frescura, comodidad y facilidad para los clientes.
- **Materiales para envasar:** Envases ecológicos, biodegradables y reciclables, alineados con la misión sostenible de la empresa, como bolsas compostables o frascos de vidrio auto calefactables.

Recursos humanos:

- **Chef y cocineros especializados:** Profesionales con experiencia en la preparación de comida saludable, que comprendan las necesidades nutricionales y de sabor de los clientes, así como las técnicas de cocción a gran escala.
- **Equipo de logística y reparto (alquilado):** Personas encargadas de la distribución eficiente de los pedidos a domicilio, con conocimiento en la gestión de rutas y en asegurar que los productos lleguen frescos y a tiempo.
- **Personal de atención al cliente:** Profesionales que manejen las consultas, dudas y solicitudes de los clientes, tanto por teléfono como por canales digitales, garantizando una experiencia de usuario excepcional.
- **Equipo de marketing y ventas:** Especialistas en estrategias de promoción, publicidad digital y en la creación de contenidos educativos sobre la comida saludable y el bienestar. Ellos se encargarán de atraer a nuevos clientes y mantener una relación constante con los actuales.
- **Formadores para cursos de crecimiento personal:** Expertos en desarrollo personal, coaching y bienestar, que liderarán los cursos enfocados en crecimiento personal y mentalidad positiva, ayudando a los clientes a mejorar su calidad de vida.

Recursos financieros:

- **Inversión inicial en equipamiento y materia prima:** Necesaria para la compra de la infraestructura de cocina (ollas, sartenes, horno, etc.) y materiales para envasar, además de la adquisición de ingredientes saludables y ecológicos.

- **Capital de trabajo para operaciones diarias:** Fondos destinados a cubrir costos operativos continuos como salarios, transporte, insumos, publicidad, etc.
- **Plataformas de pago en línea:** Implementación de sistemas de pago seguros y eficientes para facilitar la compra de productos de comida saludable a domicilio y la inscripción en cursos de crecimiento personal.
- **Presupuesto para marketing digital:** Recursos dedicados a campañas en redes sociales, publicidad online y creación de contenido educativo para atraer clientes y promover tanto los productos como los cursos.
- **Financiamiento para expansión:** En caso de crecimiento, disponer de recursos para expandir la capacidad operativa, abrir nuevas ubicaciones o ampliar la oferta de productos y servicios.

Recursos clave intangibles:

- **Marca y reputación:** El posicionamiento en el mercado como una empresa comprometida con la salud y el bienestar de los clientes, a través de la comida saludable y el crecimiento personal.
- **Red de proveedores:** Relaciones con proveedores de ingredientes orgánicos, ecológicos y de alta calidad, así como con distribuidores de materiales de empaque sostenible.
- **Tecnología y software:** Herramientas para la gestión de inventarios, pedidos en línea, análisis de datos y seguimiento de clientes, que optimicen las operaciones y la experiencia del cliente

