

RECURSOS CLAVE

TIPOS DE RECURSOS EN NUESTRA EMPRESA

Recursos físicos



Empleados que se encarguen de la cocina de todos los platos, con habilidad para crear y elaborar platos originales y variados.

Repartidores que sean rápidos, capaces de recoger los pedidos de la cocina y llevarlos a las diferentes casas sin que les lleve mucho tiempo, para que la comida llegue caliente.

Personas encargadas de empaquetar y poner en bolsas las comidas ya preparadas para que sean recogidas

Recursos intelectuales



Conocimientos de cocina de los cocineros

Empleados que sepan gestionar situaciones de queja de clientes o reclamaciones

Personas que sepan llevar redes sociales para crear y manejar la página web

Capacidad para colaborar con otras empresas locales para establecer alianzas y promociones conjuntas.

Recursos humanos



Realizar descuentos especiales a clientes que hagan pedidos por primera vez

Repartidores amables que sepan tratar con los clientes de la manera adecuada

Recursos financieros



Incluir varios restaurantes y puntos de recogida de los alimentos para más variedad.

Garantía de la seguridad alimentaria desde la preparación hasta la recogida

Personas encargadas de publicitar la empresa, mediante anuncios, tarjetas...