

ACTIVIDADES CLAVE.

La **actividad principal** de la empresa será la elaboración artesanal de cruasanes utilizando materia prima procedente de la zona que se diferencian de la pastelería industrial en que son más sanos y de mejor calidad pues se elaboran diariamente sin conservantes ni sabores artificiales adaptados a las necesidades de los clientes.

Diariamente, antes de comenzar la producción se realizará una limpieza de todos los materiales y equipos necesarios para la misma pues es muy importante tener en cuenta que se van a elaborar productos sin gluten ni lactosa y no conviene que existan residuos de estos ingredientes en la fabricación. Así mismo, se revisarán los inventarios para hacer los pedidos de materias primas.

Para llevar a cabo la producción, se apuesta por proveedores locales lo que impulsa el desarrollo local y la economía de la zona por lo que el primer paso es la búsqueda de empresas proveedoras, que se ajusten a las necesidades de calidad y tiempo previstas en la planificación de la elaboración de cada pedido, estableciendo un horario para cada fase de la obtención del producto. Las materias primas que lo requieran serán llevadas a las cámaras de conservación o congelación.

Una vez conseguidas las materias primas, daría comienzo el proceso de fabricación en función de la oferta de productos y según la época del año o en función de los pedidos personalizados recibidos. La misma comenzará en torno a las 5 de la madrugada para poder tener los productos disponibles a las 8 de la mañana.

A partir de ese momento, comienzan las actividades de venta al público en el establecimiento o reparto a los clientes que hayan solicitado pedidos. En todo momento, el personal tratará de forma cercana a la clientela prestando un dedicado asesoramiento y atención a sus necesidades. En los casos de pedidos, se podrá elegir la decoración de los cruasanes pudiendo aparecer un mensaje o decoración relacionada con algún tema