

RECURSOS CLAVE.

Para poder hacer posible nuestro negocio, necesitamos varias cosas para lograrlo, lo dividimos dependiendo de la necesidad que cubren y tendríamos:

Recursos físicos: en este caso son las cosas materiales que necesitamos para que nuestro negocio funcione y podamos iniciarlo:

- (Todo explicado en nuestro listado de necesidades)
- Armarios
- Cajoneras
- Campanas extractoras
- Utensilios de cocina tanto para obrador como para cafetería (cubtería,vajilla,etc)
- Hornos
- Recipientes herméticos para guardar ingredientes
- Moldes de horneado
- Cortadores
- Bolsas de envasado
- Cajas para llevar
- Batidoras/amasadoras
- Fregadero
- Cafetera
- Molinillo de café
- Microondas
- Refrigerador
- Lavavajillas
- Vitrina refrigeradora
- Máquina de hielo
- Hornos y tostadoras
- Mesas y Sillas
- Taburetes
- Cámaras frigoríficas
- Dispensadores de papel y de jabón
- Productos de limpieza
- Botiquín
- Caja registradora

- Mostrador

Recursos intelectuales: al ser una empresa sobre hostelería, necesitamos principalmente saber cocinar y tener mucho cuidado con mezclar o no alérgenos dependiendo de los clientes.

También saber algo de cara al público para la zona de cafetería.

Y muy importante la parte interna de contabilidad para que nos salieran bien las cuentas y no perder dinero todos los meses.

Recursos humanos: necesitamos personas cuidadosas y que sepan algo de cocina para poder hacer y preparar la comida y que esté buena y libre de alérgenos.

Al igual que también necesitamos gente cara al público para poder atender a los clientes, tanto a los que vengan para recoger o encargar un pedido; cómo los que vengan a quedarse en el local.

Si fuera necesario, una persona que se encargue de los números de la empresa.

Recursos financieros: al ser una empresa nueva, necesitaríamos algo de financiación. Está la podríamos conseguir ya sea con nuestros ahorros individuales de cada una de las socias que somos, pidiendo un préstamo al banco y empezando poco a poco el negocio sin necesidad de ser tan grande como habíamos pensado al principio para poder ir haciéndolo poco a poco, priorizando las cosas básicas.