

Actividades clave

Para que todo se lleve a cabo en las instalaciones se deben realizar varias actividades para garantizar su correcto funcionamiento, la propuesta de valor y se generen ingresos. Para ello contamos con preparación de alimentos, elaboración de platos garantizando calidad y sabor, la gestión de inventarios, asegurar de que no falten productos, el mantenimiento del área limpiando por las mañanas el local. Todo esto se realiza para garantizar una correcta producción.

La gestión de pedidos On-Line se realiza gracias a la recepción y procesamiento de estos, además de que la aplicación cuenta con actualizaciones para mantener el menú actualizado junto a sus precios y su disponibilidad.

Para el área de lavandería se necesita un mantenimiento semanal de las máquinas, que se asegure de que funcionen y no se queden sin detergentes u otros productos necesarios para su correcto funcionamiento y la atención al cliente para ayudar a los clientes a usar las máquinas si no desean ser ayudados por el trabajador.

El vending es parecido a la lavandería con un mantenimiento casi diario de productos, que, aunque no se agote la fila completa es por seguridad para no tenerla que reponer por el día y que nuestros trabajadores tengan que ir a reponer.

Finalmente, para la gestión administrativa se necesita seleccionar y supervisar a los empleados de manera correcta, además de controlar todos los ingresos y la propia rentabilidad del negocio.