

ACTIVIDADES CLAVE

Para que nuestro proyecto funcione, lo más importante es mantener siempre una buena calidad en todo lo que ofrecemos, desde la comida hasta la bebida. Usar productos frescos y cuidar la preparación es clave para que los clientes se vayan satisfechos. Junto a esto, debemos asegurar un servicio amable, rápido y cercano, porque muchas veces los clientes vuelven más por el trato que por el propio plato. Mantener el local limpio, ordenado y con un ambiente agradable también es fundamental, ya que forma parte de la experiencia completa.

Otra parte esencial es la gestión interna: controlar bien las compras, los costes y el stock, para evitar desperdicios y asegurarnos de que siempre tenemos lo necesario sin gastar de más. También debemos coordinar bien al equipo, repartir tareas y comunicarnos de forma clara para que todo funcione sin problemas durante el servicio.

Además, es importante no quedarnos quietos. Debemos ir actualizando la carta, introducir platos o bebidas nuevas de vez en cuando y organizar pequeños eventos que atraigan a más gente. Mantener activas las redes sociales y mostrar lo que hacemos nos ayuda a darnos a conocer y a recordar a los clientes que estamos ahí.

Si combinamos una buena calidad, un servicio constante, una buena organización y una comunicación adecuada con los clientes, conseguiremos que *El Trago* funcione de forma sólida y siga creciendo con el tiempo.