

1. Ekoizpena (Sukaldaritza)

Jatetxearen oinarrizko jarduera da, eta ezin da kanpora atera, gure balio nagusia sukaldaritza delako.

Lan nagusiak:

- Menu osasuntsuak diseinatzea
- Kalitatezko eta sasoiko produktuak aukeratzea
- Plateren prestaketa eta sukaldearen antolaketa
- Nutrizioa, kalitatea eta elikagaien segurtasuna zaintzea

2. Arazoak konpontzea (Bezeroak)

Bezeroen beharrak betetzea funtsezkoa da.

- Alergia eta intolerantziei egokitzea
- Dieta berezietarako aukerak eskaintzea
- Eguneroko arazoei irtenbidea ematea
- Zerbitzua hobetzen jarraitzea

3. Plataforma digitalak

Gaur egun oso garrantzitsuak dira.

- Webgunea eta erreserbak kudeatzea
- Sare sozialetan presentzia izatea
- Bezeroekin komunikazioa mantentzea
- Delivery plataformekin lan egitea

Kanpora atera daitezkeen jarduerak

- Marketin digitala
- Sare sozialetako edukiak
- Garbiketa
- Kontabilitatea eta administrazioa

Ezin dira kanpora atera

- Menuaren diseinua eta sukaldaritza
- Bezeroarentzako arreta
- Nutrizio-kontrola

Lehentasunak

- Elikadura osasuntsuaren kalitatea
- Bezeroen esperientzia
- Presentzia digital ona