

# Recursos Clave

Nuestros recursos clave para el funcionamiento de nuestro local son tanto el producto (materia prima).

Como para la producción de los alimentos (maquinaria): picadora, freidoras, fogones... Fundamentalmente el propio local.

Nuestros recursos clave para el funcionamiento del local son fundamentales para poder desarrollar la actividad con normalidad y ofrecer un buen servicio. En primer lugar, la materia prima o producto es esencial, ya que de ella depende la calidad de los alimentos que se ofrecen a los clientes, siendo necesario contar con proveedores fiables y productos en buen estado. En segundo lugar, la maquinaria y el equipamiento de cocina resultan imprescindibles para la elaboración de los platos, como la picadora, las freidoras, los fogones, cámaras frigoríficas y otros utensilios necesarios para garantizar una producción eficiente y segura. Por último, el propio local es uno de los recursos más importantes, ya que es el espacio donde se lleva a cabo tanto la producción como la atención al cliente, debiendo cumplir con las normativas sanitarias, de seguridad e higiene, además de contar con una buena ubicación y unas instalaciones adecuadas para el desarrollo del negocio.