

ACTIVIDADES

El funcionamiento del negocio se sustenta en un conjunto de actividades clave que garantizan tanto la calidad del servicio como la satisfacción del cliente. En primer lugar, la preparación y elaboración diaria de los alimentos constituye el eje central de la actividad, siguiendo procesos estandarizados que aseguran la frescura, el sabor y la presentación de los productos. Paralelamente, se lleva a cabo un mantenimiento continuo de las instalaciones y del equipamiento, con el objetivo de preservar un entorno de trabajo seguro, higiénico y eficiente. El control de calidad y el cumplimiento estricto de las normativas de seguridad alimentaria son prioritarios, ya que permiten ofrecer productos seguros y cumplir con la legislación vigente. Además, se gestiona de forma integral el proceso de pedidos y entregas, tanto en el punto de venta como a través de plataformas digitales de reparto a domicilio como Glovo, Just Eat y Uber Eats, lo que amplía el alcance del negocio. Estas actividades se complementan con la formación y capacitación del personal, garantizando un equipo cualificado y comprometido, así como con acciones de marketing orientadas a mejorar la visibilidad de la marca y atraer a nuevos clientes.

Desde el punto de vista económico, el proyecto presenta una estructura de costos claramente definida, compuesta por gastos fijos y variables necesarios para su operativa diaria. Entre los principales costes fijos se encuentra el alquiler del local, que permite disponer de un espacio adecuado para la producción y atención al cliente. Los costes variables incluyen la compra de materias primas, esenciales para la elaboración de los productos, cuyo control es fundamental para optimizar márgenes. A estos gastos se suman los suministros básicos como electricidad, gas y agua, imprescindibles para el desarrollo de la actividad. Asimismo, el negocio debe afrontar los costes derivados de licencias, permisos sanitarios y seguros, que garantizan el cumplimiento de las exigencias legales. Los sueldos del personal y las cotizaciones a la Seguridad Social representan una parte significativa del presupuesto, junto con la inversión

en material de cocina, marketing y publicidad, necesarios para mantener la competitividad y favorecer el crecimiento económico en un sector en constante evolución.