

# EcoChara



## RECURSOS CLAVE

Para que EcoChara funcione de manera eficaz y crezca de forma sostenible, es necesario apoyarse en una serie de recursos que permiten que su propuesta de valor llegue bien a los negocios hosteleros. Para eso existen diferentes **elementos** importantes: recursos físicos, intelectuales, humanos y financieros.

Los **recursos físicos** son muy importantes, EcoChara depende de una base sólida para producir su producto con la calidad que se exige. La empresa tiene una oficina ubicada en un polígono industrial, ubicada en Bizkaia, industrialdea, K3, 48142 Bildosola, artea. Este espacio ofrece tranquilidad, facilidad de acceso para los proveedores y un entorno adecuado para manejar operaciones, reuniones y planificación estratégica.

Al lado de esta oficina, EcoChara sostiene un área de producción arropada con maquinaria especializada, necesaria para mezclar, moldear y deshidratar los utensilios elaborados a base de avena y edulcorantes naturales. Estas máquinas tienen una producción estable y asegura que cada lote cumpla con los estándares de resistencia, sabor y seguridad alimentaria.

Junto a esto se ubican sistemas de almacenamiento, materiales de empaquetado y un pequeño centro logístico que facilita la preparación y salida de pedidos hacia restaurantes, cafeterías, hoteles y empresas de catering.

A nivel creativo, EcoChara se apoya en sus **recursos intelectuales**, que son los que hacen crecer la identidad de la marca. Entre ellos cabe destacar las fórmulas desarrolladas internamente para obtener utensilios comestibles, resistentes, nutritivos y agradables al paladar; los conocimientos alimenticios que permite la adaptación a necesidades dietéticas como opciones para celíacos o clientes que buscan productos "Sugar Free".

Dentro de los recursos clave de EcoChara, los **recursos intelectuales** son primordiales para que la empresa muestre el producto. Esto incluye tanto recetas y los procesos como la creatividad y el conocimiento que aportan las personas que forman parte del equipo. En este sentido, Maimuna, Mohammed, Sabrina y Marco tienen un papel para mantener la innovación y garantizar que los productos cumplan con las expectativas del sector hostelero a nivel de satisfacción en todos los niveles.

Maimuna se encarga de las recetas y todo lo relacionado con ellas y también de la mejora de los utensilios comestibles. Su trabajo consiste en diseñar nuevas combinaciones de avena, edulcorantes naturales y técnicas de elaboración para que los palillos y cucharas sean resistentes, nutritivos y seguros para distintos tipos de consumidores, como celíacos o personas que buscan productos bajos en azúcar. Gracias a Maimuna, EcoChara puede ofrecer productos confiables y adaptados a diferentes necesidades alimenticias de los ciudadanos.

# EcoChara



Mohammed se encarga de que todos los procesos de producción sean claros, eficientes y repetibles. En su labor se incluye optimizar los tiempos de horneado o deshidratado, control de la calidad en cada lote y optimización de los procedimientos para que la producción sea estable y consistente. De esta forma, cada utensilio que sale de EcoChara mantiene el mismo estándar de calidad, algo esencial para la satisfacción de los clientes.

Sabrina está a cargo de la marca personal de la empresa y de cómo EcoChara se comunica con el mundo. Su trabajo incluye lo relacionado con el diseño, el mensaje de la empresa y la forma en que se presenta frente a los clientes. Gracias a Sabrina, la marca transmite innovación, sostenibilidad y responsabilidad, lo que genera confianza y fortalece la relación con los negocios hosteleros.

Por último, Marco junta la parte técnica y estratégica. Se encarga de estudiar las necesidades del mercado, evaluar tendencias y proponer mejoras o nuevos formatos de utensilios. También, explica a los clientes las características de los productos y sus valores nutricionales, y así asegurándose de que cada negocio pueda aprovechar al máximo lo que EcoChara ofrece.

Por otra parte, EcoChara tiene un **equipo humano** formado y comprometido. El personal de producción hace funcionar la maquinaria y asegura que cada uno de los utensilios se diseñe con cuidado y precisión; el equipo de investigación y desarrollo trabaja constantemente en hacer nuevas propuestas; el departamento comercial mantiene un trato cercano con los negocios hosteleros, orientándolos y resolviendo dudas; y el área de atención al cliente asegura una comunicación directa y de confianza. Este componente humano es fundamental, ya que el sector hostelero valora mucho la cercanía, la fiabilidad y el acompañamiento profesional.

Finalmente, EcoChara necesita **recursos financieros** que permitan comprar la materia prima de calidad, mantener la maquinaria, los costes logísticos, sostener la web y las campañas de comunicación. También participar en ferias o eventos del sector, estas ferias o eventos para darnos ideas nuevas líneas de diseño y instalaciones.