

Las actividades clave son todas las cosas importantes que debemos hacer para que nuestro restaurante funcione y los clientes queden satisfechos. Estas actividades ayudan a que la propuesta de valor —ofrecer comida internacional con tecnología y diversión— se cumpla. Algunas de estas actividades se pueden dar a otras empresas, pero las más importantes, que dependen de nuestro conocimiento y experiencia, no se pueden delegar.

1. Preparar la comida (Actividad más importante)

La parte más importante del restaurante es hacer la comida. Debemos:

- Cocinar platos de diferentes países con buena calidad y sabor.
- Comprar los ingredientes adecuados y controlar que siempre haya suficiente.
- Asegurarnos de que todo cumpla las normas de higiene y seguridad.
- Organizar bien el tiempo de cocina, para que los pedidos lleguen rápido y el cliente pueda ver en las tablets cuánto falta.

2. Tecnología y entretenimiento

Otra actividad clave es la tecnología en el restaurante. Esto incluye:

- Tener tablets en cada mesa para pedir la comida.
- Mostrar los platos en 3D para que los clientes vean cómo son antes de pedir.
- Permitir que los clientes vean en tiempo real cómo va su pedido y cuánto falta.
- Crear juegos y aplicaciones para que los niños y adultos se entretengan mientras esperan.

3. Atención al cliente y solución de problemas

Para que los clientes estén contentos debemos:

- Atenderlos bien en el restaurante.
- Resolver problemas con la comida o la tecnología.
- Escuchar sus sugerencias y reclamaciones.
- Ayudar a quienes tengan necesidades especiales, como niños o personas mayores.

4. Marketing y gestión

También es importante dar a conocer el restaurante. Para esto podemos:

- Promocionar nuestro restaurante en redes sociales.
- Hacer eventos temáticos de comida internacional.
- Mantener nuestra marca y reputación en internet.