

## **RECURSOS CLAVES**

### **1. Promotores**

- Equipo fundador: Personas con **ganas de reivindicar la gastronomía tradicional**. Responsables de la calidad del producto y expansión del modelo de visitas.
- Productores asociados: **Obradores artesanales** que forman parte de la red de proveedores de confianza.
- **Aliados locales** que facilitan el acceso a la propuesta de kilómetro 0.

### **2. Equipo humano**

- Coordinación: **Personal encargado de la administración general**, contacto con productores, planificación de visitas y control de calidad.
- **Marketing**: Equipo responsable de **captar nuevos socios**, gestionar redes sociales, crear campañas centradas en el producto local.
- **Atención al cliente**: Profesionales dedicados a **resolver dudas**, coordinar envíos, gestionar reservas de visitas y acompañar a los usuarios en el proceso de compra.
- Logística y **distribución**: Personal preparado para **gestionar el almacenamiento**, empaquetado y **envío de cestas** a domicilio.

### **3. Inmovilizado material y tangible**

- **Local físico** en Getxo: Espacio para **venta directa**, atención a clientes, punto de información y escaparate de productos delicatessen.
- **Almacén** y cámaras de conservación: Equipos para mantener productos en condiciones óptimas.
- Vehículos de distribución: **Transporte para envíos locales** y gestiones logísticas con productores cercanos.
- Equipamiento para actividades en instalaciones productivas.
- **Página web**, sistema de gestión de socios y reservas para visitas.

### **4. Recursos financieros**

- **Cuotas de socios**: Ingresos por la suscripción mensual de 7,99 € con sus beneficios.
- **Ventas** de productos: Comercialización de productos delicatessen y locales.
- **Visitas** a las instalaciones de nuestros proveedores, con viaje incluido dentro del precio.
- **Cestas disponibles en tienda**, para aquellos que no son socios pero quieren una.