

Recursos clave

¿Qué recursos clave requiere nuestra propuesta de valor?

En primer lugar, al ser nuestro servicio un restaurante es imprescindible que nuestra comida sea excelente. Así pues, nuestros cocineros deberán no solo estar perfectamente capacitados para generar todos los platos numerados en la carta, sino que deberán ser capaces de innovar y renovar la carta cada determinado tiempo.

En segundo lugar, al asegurar que nuestro restaurante es accesible para todas las personas, especialmente para los alérgicos a la lactosa y el gluten, nuestro servicio de limpieza y desinfección de las cocinas debe ser impecable y debe estar en constante disponibilidad. Por esta razón no confiamos en cualquier empresa, y la que sea seleccionada debe superar una serie de filtros para estar lo más seguras posibles de que pueden cumplir con la tarea tan relevante que van a desempeñar en nuestro restaurante.

Finalmente, son esenciales nuestros camareros, formados y capacitados para ofrecer una atención personalizada a los clientes y así convertir la comida en una experiencia. En nuestro servicio, consideramos muy importante el bienestar del cliente, y por tanto preferimos priorizar el buen servicio a la cantidad de personas que puedan acceder a nuestro establecimiento, por lo que cada mesa dispondrá de un camarero exclusivamente para ellos.