



ACTIVIDADES CLAVE



- **COMPRAR LOS INGREDIENTES**

Debemos contactar a los mejores proveedores para asegurarnos los productos de mejor calidad para nuestros clientes y hacer buen negocio para conseguirlos a los mejores precios

- **HACER LA COMIDA**

Contratar a cocineros habilidosos dispuestos a innovar y sean capaces de trabajar con rapidez y eficacia para tener la comida lista en el menos tiempo posible además de que tengan todos sus títulos de regulador de alimentos en orden.

- **VENDER LA COMIDA**

Publicitar la comida al máximo para hacerla atractiva al público y escuchar las demandas de los clientes además de precios razonables será lo que nos asegurará ventas. Ofrecer un par de mesas en nuestra localización de el momento y cómodos y aislados envases para llevar comida diferenciando entre para comer en el momento y para llevar a un sitio donde se come.

- **RELLENAR LA GASOLINA Y RECARGAR LA ELECTRICIDAD**

Debemos destinar una parte del precio a recargar la gasolina y el equipo de cocina que requiere electricidad.