

### **Producción**

Son las actividades necesarias para que el negocio funcione día a día.

- Preparación y servicio de comidas y bebidas
- Organización del espacio (zona bar, restaurante y pista)
- Programación musical y eventos
- Gestión de proveedores (bebidas, comida, limpieza, sonido)
- Atención al cliente
- Gestión de personal y turnos
- Control de calidad del producto y del servicio

### **Solución de problemas**

Acciones para prevenir y resolver incidencias que puedan afectar al negocio.

- Resolución de quejas y reclamaciones de clientes
- Gestión de conflictos dentro del local
- Solución de problemas técnicos (sonido, luces, maquinaria)
- Control del ruido y cumplimiento de normativas
- Manejo de picos de afluencia y colas
- Reacción ante incidencias de seguridad o salud
- Ajustes rápidos ante fallos de organización

### **Actividades de Plataforma o Red**

Son las actividades que apoyan y sostienen el proyecto a medio y largo plazo.

- Gestión de reservas y plataformas digitales
- Relación con proveedores y colaboradores
- Gestión administrativa y financiera
- Análisis de resultados y mejora continua
- Fidelización de clientes (promociones, eventos recurrentes)