

RECURSOS CLAVE

El restaurante contará con dos plantas las cuales estarán divididas en salas decoradas y ambientadas en los diferentes países de los que proviene la comida que ofrecemos, tendrán las siguientes medidas:

500m² en total

220 1º planta

220 + 60 2º planta

por planta:

200 sillas

100 mesas

150 clientes

Contaremos con un jefe de cocina con experiencia en la elaboración de diferentes tipos de comidas de diferentes países, para que pueda dirigir al resto de los cocineros que puede que no tengan tanta experiencia con esos platos, así nos ahorraremos el dinero de contratar diferentes cocineros especializados de cada país.

Intentaremos que los camareros sean de diferentes países para mejorar la experiencia de nuestros clientes y conseguir que se sientan aún más como si estuvieran en otro país, además al ser de diferentes países los camareros entenderán diferentes idiomas con los que podrán comunicarse con clientes extranjeros si no conocen bien el idioma español.

Buscaremos a nuestros trabajadores con la plataforma linkedin y descubriremos su nacionalidad y cualidades revisando su perfil. Una vez nos convenzan pasaremos a realizar las entrevistas, pudiendo estas ser presenciales o virtuales.