

## Recursos Claves

### Materiales

Se necesitará una furgoneta frigorífica para hacer el trabajo de reparto a los principales consumidores que serían los hospitales, de manera segura y con envases sostenibles de cartón BIO a un coste de 0,30€ el envase. Y un coste de 21.900€ el camión frigorífico.



Infraestructura de cocina con instalaciones equipadas para evitar la contaminación cruzada. Haciendo toda la comida sin gluten y teniendo un sistema de desinfección especial para los empleados por si traen alguna traza de gluten. La cocina debe tener sus salidas de humo. Sus zonas de fuegos y frigoríficos. Tecnología para obtener una buena publicidad y poder realizar el seguimiento de todo lo relacionado con la empresa.

### Humanos

Equipo especializado como chefs en este caso 3 y 1 nutricionista capacitado en dietas sin gluten. Para poder diseñar menús específicos y nutritivos.

Se necesita personal para poder servir a las personas que acuden a nuestro restaurante. En este caso 2 camareros.

Se necesitará personal para hacer las entregas de esos pedidos. En este caso 1 repartidor.

Acceso a proveedores certificados de ingredientes sin gluten y seguros.