

# PLAN DE EMPRESA

*Coffee House*

LA MEJOR TIENDA, EL MEJOR CAFÉ

Mireia Domenech y Carla Duró

4º ESOA

# ÍNDICE

<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>3</b>
1.1 OBJETIVOS	3
1.2 LA IDEA	3
1.3 NECESIDADES	4
1.4 ELEVATOR PITCH	4
<b>LOS PROMOTORES</b>	<b>5</b>
<b>3. EL NOMBRE Y EL LOGO</b>	<b>5</b>
3.1 DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL NEGOCIO	5
3.2 EL LOGO	5
3.3 EL ESLOGAN	5
<b>4. EL MERCADO</b>	<b>6</b>
4.1 DEFINE TU MERCADO	6
4.2 SEGMENTA EL MERCADO: DEFINE TU CLIENTE	6
4.3 DEFINE TU COMPETENCIA	7
4.4 EL ANÁLISIS DEL DAFO	7
<b>5. PLAN DE INVERSIÓN</b>	<b>8</b>
<b>6. COMERCIALIZACIÓN</b>	<b>9</b>
6.1 EL PRODUCTO/ SERVICIO	9
6.3 LA DISTRIBUCIÓN	11
6.4 LA PUBLICIDAD	12
6.4.1 Lista de precios	12
<b>7. FINANCIACIÓN</b>	<b>14</b>
7.1 VIABILIDAD ECONÓMICA.	15
<b>8. LOCALIZACIÓN</b>	<b>17</b>
<b>9. LA FORMA JURÍDICA</b>	<b>19</b>
<b>10. RECURSOS HUMANOS</b>	<b>19</b>
10.1 ORGANIGRAMA	20
<b>11. CONCLUSIÓN</b>	<b>20</b>
<b>12. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA</b>	<b>21</b>

# 1. PRESENTACIÓN

En este trabajo de plan de empresa vamos a tratar de organizar una empresa de cafés a la que se le asignará en nombre de "Coffee House". Habrá todo tipo de cafés y hasta comidas para acompañar.

## 1.1 OBJETIVOS

Tenemos varios objetivos como el de garantizar un buen servicio a nuestros clientes, transmitir seguridad y credibilidad en lo que decimos hacia lo que ofrecemos, crecer como empresa, ampliar nuestros conocimientos, abrir franquicias y hasta abrir un local a parte de nuestra furgoneta.

## 1.2 LA IDEA

Nuestra idea es, crear una empresa en la que vendamos bebidas elaboradas tipo capuchinos, bebidas de té, frapuchinos, limonadas, etc. y también vender bollería para acompañar a las bebidas.

Utilizaremos una furgoneta como local para poder movernos con más facilidad por sitios de la ciudad u otras ciudades. Para los trabajadores o gente que necesita darse un descanso después de trabajar si tienen que trabajar o no se quieren sentar se lo pueden llevar al trabajo ya que los vasos en los que pondremos las bebidas serán de plástico.

Respecto a quien trabajaría en nuestra empresa, empezamos nosotras dos y si en un futuro necesitamos a más gente porque tenemos mucho trabajo o porque queremos convertirlo en franquicia y abrir nuevos locales en otros sitios ya contrataríamos a gente.

Hemos decidido crear esta nueva empresa ya que a nosotras dos nos gusta mucho el starbucks pero aquí en Dénia no hay, así que por esa razón queremos implantar esta idea en nuestra ciudad ya que creemos que funcionaria muy bien.



### 1.3 NECESIDADES

Aquí en Dénia hay muy pocas cafeterías y si no me equivoco no hay ninguna en forma de furgoneta que se pueda mover por diferentes sitios de la ciudad porque la gente suele abrir negocios en forma de local físico en vez de utilizar medios de transporte como negocio. Creemos que la gente después o antes de su horario laboral necesita relajarse y a la vez activarse con uno de nuestros cafés. Además, nuestros cafés son ecológicos y sostenibles, por lo tanto, no dan una mala imagen a la gente que se preocupa por el medio ambiente.

## 1.4 ELEVATOR PITCH

## 2. LOS PROMOTORES

En este enlace puedes encontrar nuestro CV

[El CV de Carla Durà](#)

[El CV de Mireia Domenech](#)

## 3. EL NOMBRE Y EL LOGO

### 3.1 DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL NEGOCIO

La empresa se llama "Coffee House" y se llama así porque hace referencia a "tu casa del café" con la idea de que cuando estés allí te sientas como en casa. Estéticamente nos gustó mucho el nombre y queda muy bien y la utilización del inglés es a causa de que le da más internacionalidad y nos gusta más al darle un toque elegante.

### 3.2 EL LOGO



### 3.3 EL ESLOGAN

El eslogan que hemos elegido para nuestra empresa es “La mejor tienda, el mejor café” porque a parte de ser original, transmite confianza y nos gusta como queda estéticamente. Creemos que tanto nuestra furgoneta física como nuestra calidad de cafetería es exquisita.

## 4. EL MERCADO

### 4.1 DEFINE TU MERCADO

Se trata de un mercado mediano, ya que Dénia es una ciudad mediana y no hay ni muchísima competencia ni muy poca. Si que es verdad que cada vez se van agregando nuevas empresas y franquicias en este mercado tan demandado y eso crea mucha competencia pero no será un problema muy grave para nuestra empresa, ya que intentaremos sacarla adelante de la mejor manera posible y que tenga mucho éxito.

### 4.2 SEGMENTA EL MERCADO: DEFINE TU CLIENTE

Los productos de esta empresa se dirigen generalmente a la juventud, a la gente que antes o después de trabajar necesite ir a su sitio de confianza a por un café y algo rápido para comer y complementar su bebida.

Buscamos clientes que sepan apreciar nuestros cafés y que aspiren a probar cosas nuevas y diferentes, que vengan a nuestro local y se queden toda la tarde con amigos, por ejemplo.

Nuestra clientela ideal sería alrededor de los 20 años e incluso más jóvenes, porque sabemos que les darían un buen uso a nuestro local y que nos beneficiaría porque a esas edades se suele ir con amigos a este tipo de sitios para tomar algo y eso facilita que la gente nos fuera conociendo y la empresa creciera.

Obviamente buscamos a jóvenes que les guste el café y que sepan y conozcan todos nuestros productos para que no se demande siempre el mismo.

### 4.3 DEFINE TU COMPETENCIA

En esta tabla podrás encontrar la competencia que tenemos en nuestra localidad, las características de cada una y más cualidades como el precio, la calidad, etc.

	Granier	Canela	Cafetería Trufa	Mi villa
¿Dónde está?	Calle marques de campo, 45B	Plaza Archiduque Carlos, 5	Avd. del Montgo, 13	Calle Marques de campo,1
Página web	<a href="#">granier</a>	<a href="#">canela</a>	<a href="#">cafetería trufa</a>	<a href="#">mi villa</a>
Tamaño	empresa grande	empresa pequeña	microempresa	microempresa
Precio	Cafe solo: 1€ Cafe con leche: 1,40€ Capuchino: no hay	Cafe solo: 1,10€ Cafe con leche: 1,30 Capuchino: 1,50	Cafe solo: 1€ Cafe con leche: 1,20€ Capuchino: no hay	Cafe solo: 1,20€ Cafe con leche: 1,70€ Capuchino: 1,80
Calidad	El café no es muy bueno.	El café está muy bueno.	El café no es muy bueno.	El café está muy bueno.
Observaciones	Bien situado.	El interior es muy original y bonito.	Está en una zona donde no hay muchas cafeterías alrededor.	Bien situado.

## 4.4 ANÁLISIS DEL DAFO.

Aquí podrás encontrar los factores externos e internos de nuestra empresa representados en una tabla.

	ELEMENTOS INTERNOS	ELEMENTOS EXTERNOS
ASPECTOS NEGATIVOS	<b>DEBILIDADES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• No tenemos experiencia laboral previa</li><li>• No tenemos suficiente recaudación de material</li><li>• No tenemos suficiente ahorro de dinero</li></ul>	<b>AMENAZAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tenemos mucha competencia</li><li>• Hay gente muy buena en este ámbito</li><li>• Se necesita un sitio céntrico donde haya mucha gente</li></ul>
ASPECTOS POSITIVOS	<b>FORTALEZAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tenemos un gran conocimiento en el café</li><li>• Tenemos un local muy atractivo</li><li>• Tenemos cocineros especializados en este tipo de alimentos</li></ul>	<b>OPORTUNIDADES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hay mucha gente interesada en este trabajo</li><li>• El café es un producto muy demandado y que generalmente suele gustar mucho</li><li>• En verano hay mucho turismo, por lo tanto, más demanda del producto.</li></ul>

## 5. PLAN DE INVERSIÓN

En esta tabla podrás encontrar la inversión que vamos a utilizar para esta empresa y el total de dinero que invertiremos.

Artículo	Precio	Unidades	Total
<a href="#">Furgoneta</a>	10.500,00 €	1	10.500,00€
<a href="#">Mesa1</a>	109,95 €	3	329,85 €
<a href="#">Mesa 2</a>	104,99 €	3	314,97 €
<a href="#">Ordenador</a>	434,39 €	1	434,39 €
<a href="#">Teléfono</a>	40,00 €	1	40,00 €
<a href="#">Cafetera</a>	1.809,20 €	1	1.809,20 €
<a href="#">Batidora</a>	277,77 €	2	555,54 €
<a href="#">Crepera</a>	215,00 €	1	215,00 €
<a href="#">Gofrera</a>	295,00 €	1	295,00 €
<a href="#">Nevera</a>	209,00 €	1	209,00 €
<a href="#">Sillas</a>	38,90 €	6	233,40 €
<a href="#">Horno</a>	589,99 €	1	589,99 €
<a href="#">Vitrina bollería</a>	239,78 €	1	239,78 €
<a href="#">Vasos</a>	13,99 €	2	27,98 €
<a href="#">Vasos grandes</a>	15,99 €	2	31,98 €
<a href="#">Platos</a>	17,55 €	2	35,10 €
<a href="#">Cuchillos</a>	12,95 €	2	25,90 €
<a href="#">Cucharas pequeñas</a>	11,90 €	2	23,80 €
<a href="#">Tenedores</a>	9,99 €	2	19,98 €
<a href="#">Servilletas</a>	1,00 €	4	4,00 €
<a href="#">Tazas grandes</a>	1,00 €	30	30,00 €
<a href="#">Tazas pequeñas</a>	0,50 €	30	15,00 €
<a href="#">Estantería</a>	30,00 €	1	30,00 €
<a href="#">Pizarra para anunciar ofertas</a>	34,76 €	1	34,76 €
<b>Total:</b>			<b>15.979,86€</b>

## 6. COMERCIALIZACIÓN

## 6.1 EL PRODUCTO/ SERVICIO

Nuestro producto principal es el café y tenemos varios tipos diferentes.

Para empezar más suave el café solo, con su tamaño corto y se le puede añadir espuma al gusto del consumidor, también se suele llamar expresso.



También tenemos el cortado o macchiato, al que se le agrega una ligera cantidad de leche, el americano, que es como el espresso pero con una cantidad mayor de agua consiguiendo así un sabor menos potente y más aguado. El café lungo es un tipo de café con mayor infusión de café y el café con leche es igual que el cortado pero hay la misma proporción de café que de leche.

El café bombón, el capuchino, moka, y el frappé son otros tipos de cafés muy destacados en nuestra práctica de cafés.

En cuanto a comida para acompañar servimos todo tipo de gofres con diferentes tipos de chocolates y hasta nata. También ofrecemos crepes también de diferentes tipos de chocolates y salado. Otros tipos de bollería también están disponibles.

Por último ofrecemos batidos y smoothies de diferentes tipos de frutas, ya sean comunes o tropicales y puede ir acompañado de leche.

## 6.2 EL PRECIO

En esta tabla puedes encontrar todos los artículos de nuestra empresa y sus precios.

Nombre del artículo	Precio
Café solo	1,20 €
Café cortado	1,30 €
Café Americano	1,50 €
Café Lungo	1,50 €

Café con Leche	1,30 €
Café bombón	1,30 €
Capuchino	1,75 €
Mocca	1,75 €
Frappé	1,75 €
Gofre de chocolate blanco	2,50 €
Gofre de nutella	2,50 €
Gofre de chocolate negro	2,50 €
Gofre de chocolate con nata	3,00 €
Crepe de nutella	2,50 €
Crepe de chocolate negro	3,00 €
Crepe de chocolate blanco	3,00 €
Crepe de jamón y queso	3,00 €
Crepe de chocolate con nata	3,50 €
Crepe de chocolate + una fruta	4,00 €
Batido de fresa y plátano	4,00 €
Batido de coco	4,00 €
Batido de mango, plátano y mandarina	4,50 €
Batido de melón	4,00 €
Batido de oreo	4,00 €
Napolitana de chocolate	1,20€
Napolitana de crema	1,20€
Ensamada	1,00€
Croissant mantequilla	1,00€
Croissant vegano cereales	1,50€
Palmera de hojaldre	1,50€
Palmera de chocolate	2,00€
Tarta hojaldre de manzana	2,50€
Tostada 1 ingrediente	2,50€
Tostada 2 ingredientes	3,00€
Agua	1,00
Té verde	2,00 €
Té matcha	2,00 €
Té negro	2,00 €
Té rojo	2,00 €
Manzanilla	2,00 €

Tila	2,00 €
------	--------

## 6.3 LA DISTRIBUCIÓN

Normalmente, la gente vendrá a nuestra furgoneta, bien para llevarse el producto para tomárselo fuera del establecimiento o bien para tomárselo en nuestras mesas.

Por otro lado, también tenemos un servicio a domicilio en el cual sólo por la tarde podremos llevar el café a casa del cliente y el horario será de las 16h hasta las 21h.

## 6.4 LA PUBLICIDAD

Cuando el negocio empiece empezaremos con repartir flyers por la calle para dar a conocer nuestra cafetería. Nos abriremos un instagram, facebook, twitter, etc., para dar más popularidad y visibilidad a nuestra empresa.

También tenemos pensado colgar carteles publicitarios por la ciudad para darle más visibilidad.

Cuando la empresa empiece a crecer, si la recaudación de dinero nos lo permite, usaremos algún método publicitario como por ejemplo la radio o televisión.

### 6.4.1 LISTA DE PRECIOS

Aquí podrás encontrar nuestro folleto con las listas de los precios de muchos de nuestros artículos.



¡ABRIMOS OFICIALMENTE!

---

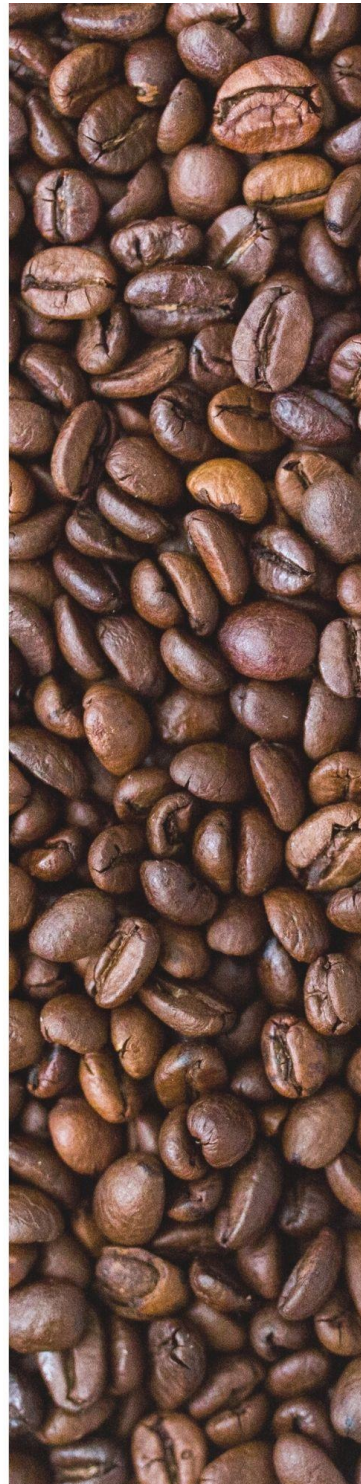
*Coffee House*

LA MEJOR TIENDA, EL MEJOR CAFÉ

---

HORARIO  
DE LUNES A SÁBADO  
7:00H-15:00H  
16:30H-22:00H

Prueba nuestros deliciosos cafés acompañados  
de nuestra riquísima comida dulce y salada.



# Lista de precios

Café solo	1,20€	Gofre de chocolate con nata	3'00€	Batido de melon	4'00€
Café cortado	1'30€	Crepe de nutella	2'50€	Batido de oreo	4'00€
Café Americano	1'50€	Crepe de chocolate negro	3'00€	Napolitana de chocolate	1'20€
Café Lungo	1'50€	Crepe de chocolate blanco	3'00€	Napolitana de crema	1'20€
Café con Leche	1'30€	Crepe de jamon y queso	3'00€	Ensamada	1'00€
Café bombón	1'30€	Crepe de chocolate con nata	3'50€	Croissant mantquilla	1,00€
Capuchino	1'75€	Crepe de chocolate + una fruta	4'00€	Croissant vegano cereales	1'50€
Mocca	1'75€	Batido de fresa y platano	4'00€	Palmera de hojaldre	1'50€
Frappé	1'75€	Batido de coco	4'00€	Palmera de chocolate	2'00€
Gofre de chocolate blanco	2'50€	Batido de mango, platano y mandarina	4'50€	Tarta hojaldre de manzana	2'50€
Gofre de nutella	2'50€			Tostada 1 ingrediente	2'50€
Gofre de chocolate negro	2'50€			Tostada 2 ingredientes	3'00€

## Coffee House

LA MEJOR TIENDA, EL MEJOR CAFÉ

Cafetería Coffee House  
Para cualquier consulta, escribe a  
coffeehouse@cafeterias.es  
Más información en  
www.coffeehouse.es

## 7. FINANCIACIÓN

Para la financiación seremos dos socias las cuales aportamos a la inversión de la empresa 2.000€ cada una, en total 4.000€. Los 2.000€ de cada una provienen de nuestros propios ahorros.

Para completar con el dinero que necesitamos, pediremos un préstamo bancario de 12.000€.

SOCIOS	CANTIDAD
Mireia	2.000€
Carla	2.000€
Préstamo bancario	12.000€

Se solicitará un préstamo personal en la entidad Banco de Sabadell por importe de 12.000€ a un tipo de interés del 3,75% con una comisión de apertura del 1% y unas comisiones por cancelación o amortización total o parcial del 0,5% y a devolver a 8 años.

La ganancia deseada anual por cada una de las socias y una vez pagados todos los gastos e impuestos sería de 35.000€ al año.

A continuación presentamos un plan de viabilidad mensual estimado.

## 7.1 VIABILIDAD ECONÓMICA.

INGRESOS ACTIVIDAD				
DIAS LABORABLES AL MES	26			
Nombre del artículo	Precio	Venta/Día	€/Día	€/Mes
Café solo	1,20 €	22	26,40 €	686,40 €
Café cortado	1,30 €	18	23,40 €	608,40 €
Café Americano	1,50 €	10	15,00 €	390,00 €
Café Lungo	1,50 €	10	15,00 €	390,00 €
Café con Leche	1,30 €	22	28,60 €	743,60 €

Café bombón	1,30 €	17	22,10 €	574,60 €
Capuchino	1,75 €	10	17,50 €	455,00 €
Mocca	1,75 €	10	17,50 €	455,00 €
Frappé	1,75 €	15	26,25 €	682,50 €
Gofre de chocolate blanco	2,50 €	15	37,50 €	975,00 €
Gofre de nutella	2,50 €	15	37,50 €	975,00 €
Gofre de chocolate negro	2,50 €	15	37,50 €	975,00 €
Gofre de chocolate con nata	3,00 €	15	45,00 €	1.170,00 €
Crepe de nutella	2,50 €	20	50,00 €	1.300,00 €
Crepe de chocolate negro	3,00 €	20	60,00 €	1.560,00 €
Crepe de chocolate blanco	3,00 €	20	60,00 €	1.560,00 €
Crepe de jamon y queso	3,00 €	20	60,00 €	1.560,00 €
Crepe de chocolate con nata	3,50 €	20	70,00 €	1.820,00 €
Crepe de chocolate + una fruta	4,00 €	7	28,00 €	728,00 €
Batido de fresa y platano	4,00 €	11	44,00 €	1.144,00 €
Batido de coco	4,00 €	6	24,00 €	624,00 €
Batido de mango, platano y mandarina	4,50 €	18	81,00 €	2.106,00 €
Batido de melon	4,00 €	19	76,00 €	1.976,00 €
Batido de oreo	4,00 €	7	28,00 €	728,00 €
Napolitana de chocolate	1,20€	4	4,80€	124,80 €
Napolitana de crema	1,20€	10	12,00€	312,00 €
Ensamada	1,00€	10	10,00€	260,00 €
Croissant mantquilla	1,00€	11	11,00€	286,00 €
Croissant vegano cereales	1,50€	10	15,00€	390,00 €
Palmera de hojaldre	1,50€	10	15,00€	390,00 €
Palmera de chocolate	2,00€	10	20,00€	520,00 €
Tarta hojaldre de manzana	2,50€	10	25,00€	650,00 €
Tostada 1 ingrediente	2,50€	20	50,00€	1.300,00 €
Tostada 2 ingredientes	3,00€	20	60,00€	1.560,00 €
Agua	1,00	50	50	1.300,00 €
Té verde	2,00 €	34	68,00 €	1.768,00 €
Té matcha	2,00 €	20	40,00 €	1.040,00 €
Té negro	2,00 €	20	40,00 €	1.040,00 €
Té rojo	2,00 €	20	40,00 €	1.040,00 €
Manzanilla	2,00 €	30	60,00 €	1.560,00 €
Tila	2,00 €	25	50,00 €	1.300,00 €

<b>TOTAL INGRESOS</b>			<b>1.501,05 €</b>	<b>39.027,30 €</b>
<b>GASTOS DE LA ACTIVIDAD</b>				
Compras a proveedores				24.600,00 €
Sueldos socias				3.000,00 €
Seguridad social				800,00 €
Gastos de financiación				60,00 €
Combustible				180,00 €
Impuesto de circulación				25,00 €
Reparaciones				60,00 €
Asesoría				120,00 €
Telefonía				80,00 €
Tasas municipales				600,00 €
Prevención de riesgos laborales				40,00 €
Publicidad				200,00 €
Arnotizaciones				300,00 €
Renting				200,00 €
Gastos varios				400,00 €
<b>TOTAL DE GASTOS</b>				<b>30.665,00 €</b>
<b>BENEFICIO BRUTO ACTIVIDAD</b>				<b>8.362,30 €</b>
<b>IMPUESTO SOCIEDADES 25%</b>				<b>2.090,58 €</b>
<b>BENEFICIO NETO ACTIVIDAD</b>				<b>6.271,73 €</b>

## 8. LOCALIZACIÓN

No tenemos un lugar concreto, ya que nos trasladamos a través de una furgoneta. Podemos trasladarnos a todas partes y solemos hacerlo hacia lugares con más gente como centros comerciales, centro de la ciudad, puerto, festivales, eventos e incluso cerca de las playas de Dénia.

Las ventajas de tener una furgoneta como forma de negocio es que puedes moverte por diferentes sitios y tienes más visibilidad, puedes adaptarte a festivales o eventos importantes en los cuales puedes adquirir reconocimientos. Es una forma divertida de crear

un negocio y puedes aprender de otras culturas, de otros tipos de gastronomía y de sitios importantes en cada ciudad.

Las desventajas también son numerosas como el coste de la gasolina, no tener un local fijo, etc.

Pensamos que hay más ventajas que desventajas ya que es una manera diferente de crear un negocio y eso atrae a los consumidores de nuestro producto.



Nos moveremos por eventos y festivales como:

## [Flafest Ondara](#)

2 JUL FLAFEST en Ondara



Guardar evento Comprar entradas Cómo llegar Compartir

**Detalles**


🕒 vie, 2 jul, 16:00–21:59

📍 Plaça de Bous d'Ondara, Av. del General Bosch, 25, Ondara

Compra tus entradas para FLAFEST en Ondara al mejor precio en AgendaOndara.es. Canal de venta oficial. [Ver más en Agenda Ondara](#)

## [Connecta Percussió](#)

20 JUN Concierto: Connecta Percussió



Guardar evento Más información Cómo llegar Compartir


**Detalles**

🕒 dom, 20 jun, 12:00  
Dentro De 20 Días

📍 Riurau d'Arnauda  
Carrer Federico García Lorca, 13, Xàbia

## Concert de Primavera

5 JUN CONCERT DE PRIMAVERA DE LA UMO .  
MÚSICA ALS POBLES



Guardar evento Comprar entradas Cómo llegar Compartir

**Detalles**

🕒 sáb, 5 jun, 17:30  
Dentro De 5 Dias

📍 Plaça de Bous d'Ondara, Av. del General Bosch, 25, Ondara

CONCERT DE PRIMAVERA PER LA UNIÓ MUSICAL D'ONDARA.  
XXVI CAMPANYA DE MÚSICA ALS POBLES 2021. AMB EL  
PATROCINI DE LA DIPUTACIÓ D'ALACANT. [Ver más en Enterticket](#)

## Montgorock Xàbia

25 SEPT Montgorock Xàbia Festival 2021



Guardar evento Comprar entradas Compartir

**Detalles**

🕒 sáb, 25 sept 2:00–lun, 27 sept 0:00

📍 Jávea

El festival Montgorock Xàbia Festival nace a la orilla del Mediterráneo, en la bahía de Jávea Alicante, y se ha posicionado como uno de los principales festivales de música y estilo de vida... [Ver más en Todoindie.com](#)

También nos desplazamos por mercados de Dénia, La Xara, Jesus Pobre, Ondara, Pedreguer, Els Poblets, etc.

## 9. LA FORMA JURÍDICA

De momento vamos a ser dos socias y no vamos a tener ningún empleado. En caso de que funcione muy bien el negocio y haya mucho trabajo ya pensaríamos si contratar a alguien más.

Cada una aportamos 3.500€ y pediríamos en el banco un préstamo de 10.000€. En total dispondremos de 17.000€ que aunque en la inversión la cantidad estimada que nos vamos a gastar sea de 15.979,86€, tendríamos 1020,14€ para cualquier imprevisto.

La forma jurídica que hemos elegido es una sociedad limitada. Algunas de las ventajas serían:

En la empresa individual el tipo de impuestos que se tendrían que pagar sería el IRPF, que esto quiere decir que depende de lo que ganes vas a pagar una cantidad u otra. Si ganas mucho tendrás que pagar muchos impuestos, hasta un 47% pero si ganas poco no tendrás que pagar tanto. En cambio en la sociedad limitada pagas el impuesto de sociedades que es un 25% y aunque te vaya bien no te van a quitar más dinero de impuestos.

Inconvenientes:

- Los socios están identificados y por lo tanto no pueden transmitir las participaciones.
- Es necesario un capital mínimo de 3000€ para poner en marcha la Sociedad Limitada.
- Los trámites de constitución cuestan más y son más complejos.
- Esta forma jurídica está sujeta a unos mayores trámites fiscales y burocráticos.

## 10. RECURSOS HUMANOS

Vamos a necesitar dos puestos de trabajo, una se encargará de tomar nota y llevar la comida o la bebida a las mesas y la otra estará preparando los cafés o la comida.

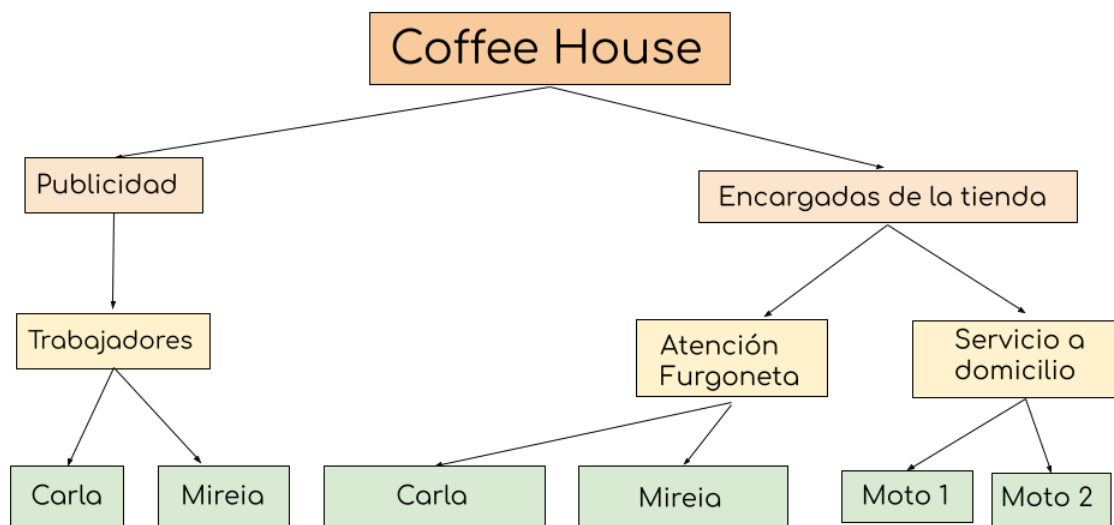
De momento empezamos nosotras dos, si más adelante necesitamos algún empleado más, para poder contratarlo tendría que tener experiencia en la hostelería.

Para nosotras es muy importante los idiomas ya que vivimos en una zona donde hay mucho turismo así que el personal tendría que hablar valenciano, castellano, inglés y si habla otro idioma más sería mucho mejor.

En caso de necesitar más personal ya nos encargaremos de comentarlo por ahí o subirlo a alguna web como infojobs.

### 10.1 ORGANIGRAMA

Un organigrama es un esquema o mapa conceptual en el cual se representa la organización de la empresa mediante los puestos de empleo y las diferentes actividades que se desarrollan en éstos.



## 11. CONCLUSIÓN

Opinión de Carla Durá: Este trabajo me ha gustado mucho y me ha hecho ver que para abrir una empresa hay que tener muchas cosas en cuenta. Es un trabajo de mucha investigación y mucha preparación.

Lo que más me ha gustado ha sido diseñar carteles publicitarios o flyers. Me ha resultado muy interesante y muy divertido a la vez. También me ha gustado mucho hacer el análisis de nuestro daño y hacer el organigrama para estructurar los papeles que va a tener la empresa.

Opinión Mireia: La parte que más me ha gustado de este trabajo ha sido buscar todas las cosas que necesitábamos para nuestro nuevo negocio, considero que es una de las partes más entretenidas del trabajo porque tienes que comparar mucho y no es fácil elegir. Otra de las cosas que me ha gustado mucho hacer ha sido elaborar la carta y poner los precios a las cosas. Lo que menos me ha gustado

de este trabajo ha sido la parte de definir la competencia ya que he tenido que buscar muchas cosas de otras empresas y eso me ha resultado bastante aburrido.

Considero que este trabajo puede resultar súper útil ya que nos ayuda a definir nuestra idea de negocio y obtener una visión real de cómo puede ser nuestro negocio.

## 12. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

Haciendo clic en estos enlaces puedes encontrar algunas páginas webs en las cuales puedes ver nuestra inspiración requerida en algunas partes de este trabajo.

[Festivales](#)

[Furgoneta](#)

[Logo](#)

[Eslogan](#)

[Ideas para las comidas o cafés](#)