

Proyecto

Restaurante Citerior



Proyecto realizado por los alumnos de 3ºA:

- q Juan González Castro.
- q Roberto Cabezalí.
- q Natividad Mateos.
- q Juan Bosch.
- q Antonio Rodríguez Bort.
- q David Delgado Torres.

Índice.-

| | | |
|---|-------------------------------------------------------------|----------|
| q | Introducción | Pág. 1 |
| q | Estudio de mercado | Pág. 7 |
| o | Situación general del entorno | Pág. 7 |
| o | Definición del producto | Pág. 8 |
| o | Determinación del mercado de referencia | Pág. 10 |
| o | Marketing estratégico | Pág. 11 |
| o | Evaluación de la demanda | Pág. 13 |
| o | Competitividad | Pág. 14 |
| q | Recursos Humanos | Pág. 16 |
| o | Job description | Pág. 16 |
| o | Cuadrante semanal | Pág. 19 |
| q | Obligaciones legales | Pág. 20 |
| o | Calendario laboral de Cataluña | Pág. 21 |
| o | Licencia de apertura | Pág. 22 |
| o | Intervención fiscal de personas físicas | Pág. 23 |
| o | Solicitud de obras | Pág. 24 |
| o | Contratos | Pág. 25 |
| o | Inscripción del empresario en SS. | Pág. 33 |
| o | Modelo 037..... | Pág. 35 |
| o | Impuesto sobre actividades económicas | Pág. 38 |
| o | Servicio de protección ambiental | Pág. 39 |
| o | Registro de establecimientos y actividades turísticas | Pág. 46 |
| o | Anejo a la solicitud: Cafeterías y restaurantes. | Pág. 47 |
| q | Presupuestos | Pág. 48 |
| q | Coste publicitario | Pág. 50 |
| q | Anexos | |
| o | Plano establecimiento | Pág. 53 |
| o | Carta | Pág. 54 |
| o | Carta de postres | Pág. 55 |
| o | Carta de barra | Pág. 56 |
| o | Fichas técnicas | Pág. 57 |
| o | Carta de vinos | Pág. 59 |
| o | Costes de vinos | Pág. 62 |
| o | Lista de proveedores de Tarragona | Pág. 64 |
| o | Lista de precios de productos de hostelería | Pág. 68 |
| o | Mapas de Tarragona (zona del establecimiento) | Pág. 101 |

Introducción.-

Tarragona es la más meridional de las provincias catalanas, situada a lo largo de la costa, entre Castellón y Barcelona, con una superficie de 6.283 Km² y una población de 598.533 habitantes. Sus playas junto con el río Ebro, son los elementos geográficos que la caracterizan. Su capital Tarragona, en la desembocadura del río Francolí tiene 114.931 habitantes, siendo otras ciudades importantes Reus con 90.221 y Tortosa con 30.560 habitantes.

Ésta goza de un **clima** templado y suave, con una temperatura media anual de 23° C, de amplias y limpias playas de arena fina y su importante patrimonio artístico e histórico.

Ésta favorable **situación geográfica** de las comarcas meridionales de Cataluña y su clima benigno indujeron a que el aumento de la población se iniciara muy pronto, ya en época prehistórica.

Este proceso de asentamiento finalizó con la consolidación, sobre el territorio, de las diferentes tribus que conformaron el mosaico sociopolítico de las tierras levantinas de la Península Ibérica en época prerromana, como consecuencia directa del contacto de aquellos grupos autóctonos con los diversos pueblos colonizadores del Mediterráneo (fenicios, griegos y púnicos). El territorio del Campo de Tarragona era ocupado por la tribu ibérica de los cesetanos. Uno de sus asentamientos más importantes, *Kese*, fue probablemente su capital y, en todo caso, el precedente inmediato de la ciudad romana de Tarraco, la actual Tarragona.



Tarragona dispone de **numerosos museos y monumentos** (de historia romana). Entre los monumentos a destacar se hayan la muralla, el anfiteatro, el barrio antiguo, el Arco de Bará, el Pont de Diable (acueducto) y la torre de los escipiones entre otros.

Las murallas se hayan tocando el barrio antiguo, con lo que es posible visitarlas a la vez. Existe un paseo que sigue la muralla en el que se pueden ver diferentes estatuas de

romanos en los que destacan la famosa reproducción de Rómulo y Remo siendo alimentados por la loba.

En el barrio antiguo se encuentran varios museos y la catedral. También nos podemos encontrar el anfiteatro, que esta situado junto al mar.

Lo construyeron al lado del mar para poder canalizar el agua hasta el interior del recinto y poder representar batallas navales. Se haya bastante bien

conservada teniendo en cuenta que los romanos lo destruyeron y construyeron una iglesia en el centro; la cual esta en ruinas y se pueden ver los cimientos en forma de cruz.



El acueducto romano conocido popularmente con el nombre de Puente del Diablo. Formaba parte de la red de suministro de agua a la ciudad de Tarragona, desde el Alt Camp.

Consta de dos niveles de arcos sobrepuestos y mide unos 217 metros de longitud por 27 metros de altura.

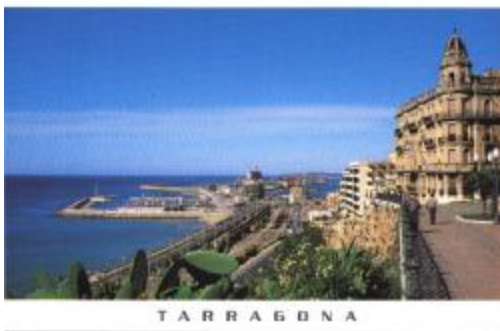
A las afueras se encuentra también la Torre de los Escipiones que fue un monumento funerario del siglo I d. C., tiene forma de torre. Tiene tres cuerpos de altura conservada de unos 9 metros. La cubierta, probablemente piramidal, no se ha conservado. Dos relieves de Atis, un dios funerario, recubren la cara principal.

La catedral se considera un edificio de transición románico gótico, se comenzó a construir en la segunda mitad del siglo XII y se consagró en 1331. En la fachada, que estuvo inacabada, destacan la Virgen y los Apóstoles, obra del maestro Bartomeu, y el rosetón. El interior dispone de un conjunto de capillas de estilos diferentes y un magnífico retablo mayor de alabastro policromado, obra de Pedro Juan. También cabe destacar el sepulcro de Juan de Aragón.

El museo de arte moderno, que ocupa el espacio de tres casas señoriales de la parte alta, con un oratorio de estilo neogótico y una cúpula en el salón principal. Durante el siglo XIX fue una de las casas de la familia Martí Franqués. Después de una notable rehabilitación, el museo expone piezas de los escultores Julio Antonio, Salvador Martorell, Santiago Costa y el pintor José Sancho.

El museo nacional arqueológico es un edificio levantado de nueva planta sobre una pantalla de la muralla romana. Reúne una importante colección de objetos recuperados en la ciudad y los alrededores.

El Forum local es un complejo que integra diversas construcciones, la más importante de las cuales es la basílica del Forum. Al lado encontramos una plaza y una parte de un conjunto de casas romanas con una calle que la delimitaba.



Tarragona capital cuenta con hermosas y concurridas arenas, en las playas del Milagro, la Arrabasada, la Larga, la Savinosa y los Capellanes, todas ellas con buen “Estrellato” en valoraciones anuales. Se haya perfectamente comunicada con Europa y con el resto de la península, disfruta de varios accesos: el aeropuerto de Reus, en el

Km. 6 de la autovía Reus-Tarragona y el de Barcelona; en carretera, a través de la N-340, N-320 y N-240; y en autopistas como la A2 y la A7. Por supuesto, por medio de las líneas férreas que la enlazan con el sur andaluz, la frontera francesa, en la Junquera, Madrid, País Vasco o Galicia entre otras.

Tarragona cuenta con **espacios naturales** importantes como: *La Sierra de Prades y el Monsant*, es un conjunto montañoso dentro de la sierra prelitoral catalana, en el Norte del Campo de Tarragona, 260 Km² que ocupan las comarcas del Baix Camp, l'Alt Camp, la Conca de Barberá y el Priorat. Sus zonas altas se levantan superando los mil metros de altitud, en el Tossal de la Baltasana.

Otro lugar destacable son los *Puertos de Tortosa Beseit*, es una reserva Nacional y una de las zonas más agrestes del Principado que acogen a once poblaciones en 800 Km² de territorio. En esta región conviven especies tan variadas como cabras hispánicas, jabalís, águilas, ardillas, tejones, sin mencionar las aves nocturnas.

Y por último lugar, de tantos para mencionar, el *Delta del Ebro*, con 340 Km², es el segundo hábitat acuático más importante del Mediterráneo. Se mezclan diversos ecosistemas como: grandes extensiones interiores de agua salada, dulce, dunas, arrozales que configuran la comunidad agrícola y la ribera fluvial.

En Tarragona, hay unas determinadas **fiestas** que hacen que la gente venga a verlas, por su vistosidad. La más características son Semana Santa y Santa Tecla.

Hablar de *Semana Santa* en Tarragona significa vivir su Viernes Santo. A primera hora de la tarde, las cohortes romanas recogen por los diferentes pasos o misterios de las cofradías o hermandades escampadas por el Eixample y la Parte Alta de la ciudad. El ascenso de la bajada de la pescadería constituye

un momento único y vibrante donde la religiosidad popular estalla con toda su fuerza. Por la tarde, desde la plaza del Rey, sale la procesión del Santo Enterramiento, documentada en el 1550, y en la cual intervienen 16 pasos, la mitad de los cuales son llevados a espaldas según la antigua costumbre. Debemos remarcar que esta es la procesión general más completa de Cataluña.

Santa Teda fue declarada de interés nacional por la Generalitat de Cataluña. Los orígenes históricos de esta celebración en la calle se remontan al 1321 cuando llegó procedente de Armería, la reliquia del brazo de Santa Tecla, la patrona, desde entonces cada 23 de Septiembre se celebra.

A continuación vamos hablar de otras **zonas turísticas cercanas a Tarragona**. **Salou** es actualmente el centro más turístico. Los veraneantes se sienten atraídos por los arenales de sus playas, algunas amplias y extensas, otras escondidas en el macizo del Cabo de Saluo. La parte más concurrida es su Paseo de las Palmeras que discurre paralelo a la playa. Su mejor luz son los atardeceres de verano. No podemos dejar de mencionar como lugares playeros: Cambrils, las playas del Arenal y la Almadraba, así como Torredembarra, Altafulla, Creixell, Como-ruga, ...



La “capital de la Costa Dorada”, es una ciudad abierta al mar que dispone de un puerto comercial de máxima importancia en el Mediterráneo, además de un destacado puerto pesquero.

Cambrils reúne lo mejor del Mediterráneo: playas idílicas, temperaturas suaves, variada gastronomía, ambiente nocturno, puerto deportivo, ... Pueblo de tradición pesquera, se encuentra enclavado en el corazón de la Costa Dorada, rodeado por las serraladas de Llaveria y Prades. Es además la segunda población de la comarca del Baix Camp.

Pero sin duda el proyecto cultural más ambicioso de la ciudad es El Museu d’Història de Cambrils que tiene como objetivo de fomentar la conservación, difusión y gestión del patrimonio histórico-cultural del municipio. Lo que permite ofrecer al visitante gozar de un turismo cultural de calidad.

La sede se encuentra en el Museo “Molí de les Tres Eres”, además punto de partida de las rutas de eco-turismo.

En el mismo proyecto está el Museo “Agrícola de Cambrils”, antigua bodega cooperativa modernista diseñada por el arquitecto Bernardí Martorell y donde se elaboraba el vino desde 1921 hasta 1994. imprescindible para los

que quieran conocer el proceso de obtención y procesamiento del aceite de oliva y del vino.



Cambrils es reconocida como la capital gastronómica de la Costa Dorada y auténtica escuela de restauración, por la originalidad y exquisitez de su cocina marinera, basada en la calidad de los ingredientes, todos productos del mar, de su tierra y un aceite de excepcional calidad.

Algunos de los platos más tradicionales de la cocina cambrilense, como los “rossejats”, las paellas marineras, las generosas mariscadas, y la diversidad de salsas exquisitas: el “allioli”, la picada o la salsa romesco.

Estos son algunos de los muchos atractivos con que cuenta Cambrils, un punto clave a descubrir en la Costa Dorada.

Otra de las ciudades llena de contrastes es *Vila-seca*: restos arqueológicos romanos, la ciudad vieja con torres de defensa, calles de aire medieval y, paralelamente, modernísimas instalaciones para alojar a los visitantes y hacer vivir intensamente el tiempo de ocio.

Aquí nos encontramos sobre una superficie de 115 hectáreas un complemento para las vacaciones, Port Aventura. El único parque temático de Europa situado en una zona privilegiada por el sol y bañada por el mar, donde nos ofrecen un viaje fascinante a través de sus cinco áreas temáticas.

Una de las características de la provincia de Tarragona son sus denominaciones de origen, que tienen cierto renombre. Las zonas más conocidas, son:

D.O. Conca de Barberá:



El cultivo de la viña en la zona es de antigua tradición, construyendo actualmente la explotación agrícola más importante. Se produce vinos blancos, rosados, tintos y espumosos. Los vinos son de moderada graduación alcohólica, bien dotados de acidez, ligeros y de aroma delicadamente afrutado.

Variedades autorizadas:

Blancas: Macabeo y Parellada.

Negras: Trepat y Ull de llebre

D.O. Penedés:

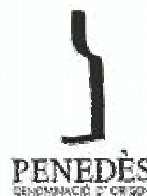
El clima de influencia mediterránea es muy variado y confiere al Penedés unas condiciones privilegiadas que le permiten producir una amplia gama de vinos de gran finura y calidad. La denominación de origen Penedés,

elabora vinos blancos ligeros, frescos, afrutado y aromáticos de graduación moderada. Los vinos tintos son suaves y aterciopelados, complejos, elegantes y de carácter apreciable. Su producción es inferior a la de los blancos.

Variedades autorizadas:

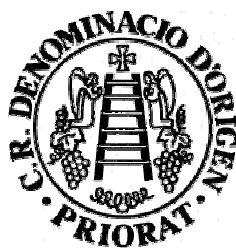
Blancas: Macabeo, Xarello, Perellada y Subirat Parent.

Negras: Garnatxa, MaÇola, Monastrell, Ull de lebre, Samsó y Cavernet Sauvignon.



D.O. Priorat:

El Priorat es artesanía tradición. Esta zona es propia de un clima templado y seco, mucho más fresco que el litoral. La uva negra MaÇola es la clave de los actuales vinos del Priorat. En menor proporción también se cultiva la Garnatxa. De estas dos variedades sabiamente mezcladas nace el tinto de color granatoso, robusto, de sabor denso y rico y de aroma intenso.



Se cultivan con carácter testimonial algunas vides blancas: Garnatxa, Macabeo y Pedro Ximénez. Junto con estos vinos, la tradición ha hecho perdurar aquellos otros vinos rancios envejecidos lentamente en botas, cargados de personalidad y ricos en sensaciones.

D.O. Tarragona:

Esta denominación de origen se divide en las zonas de Falset y del Camp de Tarragona. Los vinos blancos gozan del aprecio del consumidor por su moderada graduación y su aroma afrutado. Son vinos suaves ligeros de acidez poco marcada.

D.O. Terra Alta:

Es característico de la Terra Alta, el cultivo en terrazas en suelos fuertes, profundos y no muy permeables. Las viñas se podan cortas, para aprovechar al máximo la humedad del terreno. La Terra Alta elabora vinos blancos fuertes, de alta graduación, amplios y con mucho cuerpo. Los tintos de “molta capa” se elaboran con mezclas tres variedades negras.

Variedades autorizadas:

Blancas: Garnatxa y Macabeo.

Negras: MaÇola, Garnatxa negra y Garnatxa peluda.

Estudio de Mercado.-

▫ Situación general del entorno:

Este estudio determina el estado general de todo lo que rodea al lugar elegido, en este caso Tarragona, para la realización de nuestro proyecto.

Responde a una doble finalidad:

- Por un lado conocer la naturaleza de la región y el tipo de flujo turístico que tiene.
- Por otro, conocer la cantidad de clientes que se mueven en esa zona, señalando lo que más y menos les atrae.

A esto se llega con el estudio de diferentes aspectos de la zona elegida:

✓ Características demográficas:

Tarragona tiene una superficie de 6.283 Km², con una población de 598.533 habitantes, de los cuales 297.745 son hombres y 300.788 son mujeres. El clima es templado y suave, con una temperatura media de 23°C.

✓ Características socio-económicas:

La renta media es de 6.900 € y la tasa de desempleo es del 6,17%.

✓ Características de la economía:

Tarragona es una actividad muy abierta al exterior como podemos ver en las instalaciones de grandes empresas multinacionales, europeas y americanas. Tiene un volumen de exportación que alcanza los 2.000 millones de dólares y unas entradas por turismo que superan los 3.000 millones de dólares

✓ Características de las comunicaciones:

Tarragona está perfectamente comunicada con Europa y con el resto de la península (aeropuertos, carreteras nacionales, autopistas, líneas férreas, etc).

Como podemos ver, este estudio nos da una idea general del entorno y su posible crecimiento y la posibilidad de adecuarlo al producto que queremos crear en la zona.

α Definición del producto:

Antes de definir nuestro producto en particular, tenemos que tener una idea general del producto, es decir, definir lo que es un restaurante.

Se entiende por restaurante, aquel establecimiento, cualquiera que sea su denominación, que sirve al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.

Se clasifican en las categorías de: lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán respectivamente cinco, cuatro, tres, dos y un tenedor, colocados verticalmente uno al lado del otro.

Visto ya lo que entendemos por restaurante, pasamos a definir nuestro restaurante.

Nuestro proyecto, es un restaurante de neo-restauración, situado en la calle Portalet de Tarragona. El restaurante está ambientado de la época romana, ya que Tarragona es una ciudad que tiene mucha riqueza de dicha cultura. La cocina del restaurante intenta acercar a los clientes la cultura romana.

Hablando de los clientes, nos vamos a dedicar a dos tipos de clientela, la clientela de empresa (trabajadores de la zona) y principalmente a los turistas de ámbito cultural y de costa. Para saber que tipo de clientela queremos tener, nos hemos basado en los siguientes datos:

✓ Motivo del viaje de los turistas extranjeros a Tarragona:

- Ocio / vacaciones: 78,4%
- Visita familiar: 11,6%
- Razones profesionales: 6,8%

✓ Motivo del viaje de los turistas españoles a Tarragona:

- Ocio / Vacaciones: 52,3%
- Visita familiar: 25,0%
- Razones profesionales: 13,3%

Fuentes: Turisme de Catalunya e Institut d'Estadística de Catalunya

Para cubrir las necesidades dependiendo del cliente, nuestro restaurante ofrece una comida a la carta, dirigido a los turistas, a comidas de empresas, a este último disponemos de un pequeño salón privado con capacidad de 10 comensales. O para los trabajadores de la zona que no tienen mucho tiempo para comer, disponemos de una pequeña barra que ofrece una carta de raciones.

En la definición de nuestro restaurante hemos empleado la palabra “neo-restauración”, a continuación vamos a explicar el significado de dicha palabra para poder definir mejor nuestro producto.

El término “neo” originario del griego “neos”, se ha incorporado en la restauración, al igual que en otras muchas palabras en nuestro idioma, para indicar algo nuevo o reciente; por ello es posible aceptar la neo-restauración como la reciente aparición o las nuevas formas de prestar el servicio acorde y capaz a las necesidades de la sociedad actual.

Por consiguiente, la Neo-restauración es la nueva ideología en la prestación de este servicio, como resultado y necesidad de introducir nuevas tecnologías, nuevos productos, una política de gestión empresarial adaptada a los tiempos modernos y una aplicación del marketing, que a través de su empleo nos permita conocer el comportamiento de la clientela.



Todo este laborioso proceso, aceptado con cierta lentitud, no ha surgido de forma directa de los profesionales de la restauración; por ejemplo, la configuración de nuevas formas de comedor y servicio han sido diseñadas por empresas especializadas. De igual modo, suscitaran la incorporación de productos preelaborados o ya dispuestos para su consumo inmediato, donde las empresas se jactaron del gran campo de actuación y la efectividad que podían proporcionar en el sector de la restauración colectiva y comercial, en aras de una rentabilidad ante las necesidades de conseguir esta industria una gestión más eficaz y rentable, como consecuencia de la reducción de jornadas laborales y el encarecimiento de las materias primas y el proceso productivo, serían fruto de una inmediata aceptación.

Como resultado final, en aceptación de la filosofía del marketing a través del estudio del mercado, ha permitido conocer los gustos, costumbres y necesidades de la sociedad actual.

En conclusión, la Neo-restauración es la respuesta evolutiva al servicio de la alimentación y bebidas fuera del hogar, la cual incluye aquellos establecimientos que adoptan un nuevo concepto en la restauración tanto comercial como colectiva.

α **Determinación del mercado de referencia:**

Tras haber estudiado la clientela y en consecuencia sus necesidades y requerimientos, hemos llegado a determinar el tipo de segmentación de mercado el cual satisfaga las necesidades de la diversidad de clientela, dividiendo nuestros servicios y prestaciones en pequeñas actividades, dedicadas al mismo fin, la producción de beneficios.

En nuestro restaurante "El Citerior" puede uno pasarse el tiempo de tomarse un tentempié de una forma rápida y cómoda en el recibidor donde se encuentra la barra y puede sentarse en un banquito alto y confortable, para este tipo de actividad hemos englobado tanto a turistas extranjeros como a los españoles de empresas o eventos; a la misma vez esta barra ofrece la oportunidad de tomarse tapas o raciones para consumir en nuestro local o bien pedir la comida y bebida para llevar, pensando en las diferentes familias o reuniones de la zona.

Nuestro restaurante con capacidad para 80 pax, el cual está ambientado y decorado con elementos romanos, también ofrece la posibilidad de disfrutar de unas breves escenas cómicas de teatro para amenizar y divertir al público que nos visite, estas situadas en la época romana, la organizan y protagonizan los mismo camareros y encargados de sala, que se disfrazan ya desde principios del servicios con uniformes acordes con la época.

Hemos intentado crear un nuevo tipo de servicio de comidas y bebidas de manera que tanto extranjeros como nacionales y comarcales ven aquí un nuevo tipo de servir algo tan simple, pero a su vez en nuestros días, tan exigente como es la restauración.

Nos hemos basado para esta determinación en el estudio exhaustivo de la proporción de tipo de clientela que recibe la ciudad y el producto que busca.

En conclusión nos hemos especializado y orientado para cubrir las nuevas necesidades y servicios, con el fin de innovar y atraer al cliente nuevas experiencias y buscar así su satisfacción y retribución económica.

q Marketing estratégico:

Tras haber realizado un estudio acerca del mercado hacia el que nos vamos a dedicar, hemos obtenido los siguientes porcentajes en la influencia de turistas en Tarragona, que en total son 4.549.200 turistas todo el año, aparte de los clientes de empresa.

- Turistas españoles: 42% del total.
- Turistas extranjeros: 58% del total

Dentro de ese turismo nacional, la influencia máxima procede de las comunidades de Aragón, País Vasco y Cataluña, y dentro del turismo extranjero existe la siguiente influencia:

- Francia----- 38,2%
- Alemania ----- 17,4%
- Benelux ----- 15,9%
- Reino Unido ----- 10%
- Suiza ----- 5,4%
- Italia ----- 4,4%

Basándonos en estos resultados y poniéndonos en contacto con los establecimientos de nuestra competencia, hemos creado una segmentación del trabajo para cubrir las distintas necesidades según la demanda, hemos especializado y orientado las funciones del mismo, buscando nuevas necesidades, con el fin de innovar.

Nuestro restaurante le hemos puesto el nombre de Citerior, palabra romana que significa provincia ibérica más cercana a Roma, es decir Cataluña.

El horario es muy competitivo, es de lunes a domingo, dando almuerzos de 13:00 a 16:30 y cenas de 20:00 a 23:30.

Como podemos ver a continuación, el logotipo del restaurante viene representado con un pretoriano romano, y de color rojo ya que era un color muy utilizado en esta guardia.



Aprovechando el riquísimo patrimonio histórico de Tarragona hemos situado y ambientado el restaurante con decoraciones romanas, figuras, columnas,... como también el mismo personal de sala estarán uniformados con túnicas romanas, además de la propia decoración del establecimiento, que hemos mencionado, influye que el cliente se

sienta como si estuviera en la época en la que Tarragona era una villa romana.

El lema empleado es “Descubre y disfruta de nuestra gastronomía romana”, el por qué de este lema es que la cocina que ofrecemos es una cocina muy mediterránea, basada en alguna antiguas recetas romanas.

Buscando otra fuente de ingresos según la demanda pensamos en la importancia de poner una barra en un acogedor hall o recibidor con unos taburetes altos para poder tomarse algo ligerito.

Otra forma de publicitarnos es nuestra propia página web, realizada por el propio propietario del establecimiento, la dirección sería www.restauranteciterior.com. El .com no cuesta al año 65 € anuales.



q Evaluación de la demanda:

La evaluación de la demanda la vamos a ver con los siguientes puntos:

- **¿Quién?**
Cliente hombre / mujer de una edad media de 35 años, con poder adquisitivo medio-alto, ya sea turista o de empresa (trabajadores de la zona)
- **¿Qué?**
Restaurante que pueda dar un servicio de calidad para turistas y comidas de empresas y a la vez rápido para trabajadores de la zona. Lugar acogedor, agradable y tranquilo.
- **¿Cuándo?**
Durante todo el año, ya que nos dirigimos a clientes de empresa (horario de trabajo) y a turistas, durante todo el año, ya que Tarragona, a parte de ofrecer playas, ofrece turismo cultural.
- **¿Cada cuánto?**
Los clientes de empresas durante los días laborables y los turistas están en Tarragona una media de 10,6 días.
- **¿Por qué?**
Nuestro restaurante ofrece una nueva forma de dar el servicio, de una forma original; y se adapta a las necesidades de nuestra clientela.

α Competitividad:

Para ver la competitividad hemos hecho un estudio de los establecimiento en función del tipo de cliente, ya sea turista o de empresa de la zona.

A continuación vamos a poner la posible **competencia respecto a los clientes del sector empresa, que lo que demandan es un servicio rápido:**

- **Ara Cata:** c/ La Nau, 11 Tel. 977.23.36.26
Capacidad: 40 comensales
Ofrece: tapeo, comidas algo informales y vinos regionales.
- **Viena:** c/ Rambla Nova, 50 Tel. 977.24.55.41
Capacidad: 80 comensales.
Ofrece: comida rápida, comidas elaboradas.
- **Néctar:** c/ Rambla Nova, 106 bis Tel. 977.21.10.57
Capacidad: 30 comensales.
Ofrece: comidas y cenas para empresas, precio medio 25€.
- **Buffet Tiberi:**
Ofrece: 18 platos fríos, 18 calientes y 7 postres con elaboración casera. Comida tradicional catalana.
Precios:
Mediodía. Martes-Viernes.- 8,71€
Noches. Martes-Viernes.- 9,47€
Sábados noche y festivos.- 9,62€

Estos son los posibles locales que nos pueden hacer competencia respecto a clientes de empresas que demandan un servicio rápido.

Por otra parte, tenemos los locales que nos hacen una **competencia más directa, con los clientes turistas o clientes de empresas que demandan una comida más elaborada y un servicio más especializado:**

- **Les Voltes Restaurant:** c/ Trinquet Vell, 12 Tel. 977.230.651 – 977.224.906.
Información: es el local más antiguo de Europa y Patrimonio de la Humanidad.
Ofrece: comida tradicional catalana.
Servicios: atento servicio y esmerada atención.
- **Restaurante Pizzeria Mistral:** c/ Plaza de la Font, 19 Tel. 977.237.222.
Información: especialidad en pescados y carnes.
Ofrece: platos típicos de la cocina catalana con un precio medio de 9,03€.

- Servicios: servicio a la carta. Disponen de parking, comedor climatizado y terraza al aire libre.

 - ***Restaurante Forum*** c/ Plaza de la Font, 37 Tel. 977.231.718

Información: especialidad en arroces, pescados y carnes.

Ofrece: un menú del día por 10,52 €. Además, cuenta con salones para comidas de grupos y un hostel. Admiten cheque restaurant.

Precio medio de la carta es de 30,05€.

q **Recursos Humanos.-**

o Job Description:

EL MAITRE:

Este es el puesto de mayor importancia en el restaurante. Ha de ser una persona enérgica, con dotes de mando , preciso, práctico, organizado y responsable.

Ha de...

- q Conocer la existencia del economato
- q Supervisar la mise en place.
- q Repasar la carta con el jefe de cocina antes del servicio.
- q Tratar a todos los clientes por igual.
- q Saber recomendar y vender lo que más le interesa sacar a cocina.
- q Hacer los cuadrantes de servicio (distribución del personal).
- q Hacer los horarios y turnos.
- q Hacer los inventarios.
- q Hacer el arqueo de caja.
- q Crear un equipo de trabajo competente, organizado y disciplinado sin que eso conlleve aires de despotismo ni de superioridad, ya que el es un elemento mas del equipo de trabajo.
- q Tiene que poseer conocimientos profesionales y dominar varios idiomas.

JEFE DE RANGO:

Es el encargado del servicio de las mesas de su rango o conjunto de mesas a su cargo. Debe poseer nociones elementales de cocina, en su aspecto teórico y también practico, para poder informar al cliente. También es su misión contribuir a la formación del ayudante que está a sus órdenes.

Cada jefe de rango tiene un ayudante que se responsabiliza de la mise en place del rango , del desbarasado de mesas, de la reposición de material en los aparadores, y de marcar salsas y guarniciones.

Debe saber...

- q Montar y servir mesas.
- q Servir vinos.
- q Trinchar...

AYUDANTE:

Es un aprendiz de camarero, que como tal está a las órdenes del mismo como del maitre.

Es el enlace entre sala y la cocina o la bodega.

Ha de dominar el argot utilizado para comunicarse con cocina.

Transporta los platos de la cocina a la sala y retira el material sucio que el jefe de rango le deja en el aparador. Nunca ha de hacer un viaje de manos vacías.

No sirven mesas a menos que se lo indiquen sus superiores.

SUMILLIER:

- q Es el encargado del servicio de vinos.
- q Ha de ser una persona con conocimientos sobre vinos.
- q Ha de controlar los diferentes servicios de vinos existentes.
- q Ha de conocer diariamente las existencias de las bodegas.
- q Ha de saber recomendar un vino de cada plato elegido por el cliente.
- q Tendrá conocimientos sobre idiomas.

EL BARMAN:

Es el jefe de la barra , que organiza y dirige el funcionamiento de la barra durante el servicio, teniendo grandes dotes de organización y de trato al público. Ha de tener los conocimientos necesarios para la elaboración de aperitivos y servicio de licores.

DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- q determina presupuestos de las diferentes unidades de producción y centros de producción de ingresos sometiéndolos posteriormente a la dirección general para su estudio y aprobación.
- q planifica los objetivos a alcanzar, verificando que se ajustándolos a los presupuestos establecidos.
- q elabora la cuenta de explotación y analiza los resultados obtenidos de sus unidades de producción y centros de ingresos.
- q comprueba la calidad de los productos, sus precios y rentabilidad.
- q realiza análisis, escandallos, fichas técnicas y fija los precios de venta de los productos.
- q determina y controla inventarios, stocks y relevés de las diferentes unidades de producción y centros de ingresos.

- q supervisa la calidad, presentación y racionamiento de los diferentes productos elaborados en la unidades de producción.
- q supervisa la prestación de servicios en restaurante, barra,... estableciendo las medidas correctoras oportunas.
- q confecciona las cartas, banquetes, etc..
- q interviene en la promoción, contratación, planificación y organización de banquetes.
- q efectúa los cálculos necesarios para imputar costes a cada unidad de producción con arreglo a los presupuestos establecidos.
- q Establece los sistemas de control de las facturaciones en los diferentes centros de producción de ingresos.
- q Determina los efectivos humanos necesarios, turnos de trabajo, así como las vacaciones para los diferentes centros de producción y de ingresos.

JEFE DE COCINA:

Jefe de esta sección y de todo el personal de la misma. Se encarga de la supervisión de todos los platos, de la confección de la minutas, de la buena administración de las provisiones, del inventario diario de existencias y de la coordinación general de todo el personal de cocina.

JEFE DE PARTIDA:

Cocinero encargado de componer y condimentar los platos de la partida que le halla sido confiada. Tiene conocimientos de cocina tradicional e internacional.

AYUDANTE DE COCINERO:

- q el ayudante lee la carta y seguidamente las tareas a realizar dentro de su cometido.
- q selecciona, adecuadamente los utensilios, herramientas y recipientes a utilizar.
- q recoge y transporta los géneros desde su punto de recepción hasta el lugar adecuado en la cocina.
- q retira de las cámaras los géneros necesarios para su trabajo y los situará en la mejor forma dentro de la partida .
- q revisa, y en su caso repone, la bandeja de condimentos de uso corriente.
- q cuidará de la puesta a punto del fogón, mejor colocación, limpieza y conservación de utensilios, mesas, tablas de cortas, herramientas, ..
- q colaborará en la elaboración de platos, cubriendo los trabajos sencillos, en algunos casos elaborará algunos platos básicos.
- q ayudará al emplatado y servicio.

- q colaborará en la elaboración de algunos platos de repostería.
- q realizará las tareas de limpieza necesarias, en los distintos departamentos de cocina.

OFICIAL DE REPOSTERO:

Posee los conocimientos necesarios para la elaboración y creatividad para exponer nuevos platos.

o Cuadrante semanal:

El horario del restaurante: abre todos los días y tendrá un horario de mañana de 9:00 a 17:30 y por la tarde de 18:30 hasta las 24:00 aproximadamente, dependiendo del volumen de trabajo.

| COCINA | L | M | X | J | V | S | D |
|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1° Jefe cocina | M | M | M | T/P | T/P | L | L |
| 2° Jefe cocina | T | T | T | L | L | T/P | T/P |
| Cocinero 1 | M | M | M | L | L | T | T |
| Cocinero 2 | T | T | M | M | M | L | L |
| Cocinero 3 | L | L | T | T | M | M | M |
| Cocinero 4 | M | M | L | L | T | M | M |
| Cocinero 5 | L | L | T | T | T | T | T |
| Pastelero | L | L | M | M | M | M | M |

| SERVICIO | L | M | X | J | V | S | D |
|-----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1° Maitre | T/P | T/P | T/P | T/P | T/P | L | L |
| Camarero 1 | L | L | T/P | T/P | T/P | T/P | T/P |
| Camarero 2 | T/P | T/P | T/P | L | L | T/P | T/P |
| Camarero 3 | M | M | T/P | T/P | T/P | L | L |
| Camarero 4 | T | T | L | L | T | T/P | T/P |
| Camarero 5 | M | L | L | T | T | T | M |
| Sumellier | T/P | L | L | T/P | T/P | T/P | T/P |
| Barman | T/P | T/P | T/P | L | L | T/P | T/P |
| A&B | M | M | M | M | M | L | L |

Leyenda: M: mañana T: Tarde L: Libre T/P: turno partido.

¶ **Obligaciones legales.-**

A continuación presentamos los documentos necesarios para poder abrir un restaurante en Tarragona. Incluimos en este apartado los diferentes tipos de contratos así como el calendario laboral de Cataluña.

Los diferentes documentos que adjuntamos, son:

- § Calendario Laboral de Cataluña.
- § Licencia de apertura (Ayuntamiento de Tarragona)
- § Intervención fiscal de personas físicas (Ayuntamiento de Tarragona).
- § Solicitud de obras. (Ayuntamiento de Tarragona).
- § Inscripción del empresario en la seguridad social y apertura de cuenta de cotización principal.
- § Modelo 037. Agencia Tributaria.
- § Impuesto sobre Actividades Económicas. Agencia Tributaria.
- § Servicio de protección ambiental, que incluye:
 - Condiciones urbanísticas.
 - Servicios higiénicos.
 - Seguridad y prevención de incendios.
 - Instalación eléctrica baja tensión.
 - Instalación eléctrica alta tensión.
 - Instalación de generadores eléctricos.
 - Almacenamiento de combustibles.
 - Instalación frigorífica.
 - Instalación de aparatos a presión.
 - Instalación de aparatos elevadores.
 - Instalaciones de elaboración de alimentos en actividades de hostelería.
 - Instalaciones y maquinaria no incluida en otros apartados.
 - Instalaciones de calefacción, A.C.S., climatización y ventilación forzada.
 - Condiciones de protección acústica.
- § Registro de establecimientos y actividades turísticas.
- § Anejo a la solicitud: Cafeterías y Restaurantes.

¶ **Economía.-**

○ Presupuesto descriptivo:

§ Sueldos:

- 1º jefe de cocina: 1.800€
- 2º jefe de cocina: 1.500€
- Cocineros (6): 1.300€ = 7.800€
- Pastelero: 1.400€
- 1º Maitre: 1.750€
- Camareros (6): 1.300€ = 7.800€
- Sumiller: 1.500€
- Barman: 1.300€

§ Maquinaria:

- 1 lavavasos: 1.235€
- 1 aire acondicionado: 3.121,657€
- 3 cámaras frigoríficas: 1.415€ = 4.245€
- 1 cámara descongelación: 1.300€
- 1 fábrica hielos: 1.544,601€
- 2 registradoras PVP: 380,741€ = 761,482€
- 1 máquina lavavajillas: 3.125€
- 2 hornos: 1.257€ = 2.514€
- 1 trituradora: 254,228€

§ Mobiliario:

- 1 cocina: 1.850€
- 2 fregaderos: 320€ = 640€
- 3 campanas: 931,569€ = 2.794,707€
- 5 mesas trabajo: 475,641€ = 2.378,205€
- 3 percheros: 28,819€ = 86,457€
- 19 mesas: 80,750€ = 1.534,25€
- 80 sillas: 33€ = 2.640€
- 6 taburetes: 44,10€ = 264,60€
- 1 botellero: 492,83€

§ Uniformes:

- 8 disfraces de romanos para los camareros: 480€
- 8 uniformes cocina: 240€

§ Utensilios / cristalería:

- 4 escobas: 4,16€

- 4 recogedores: 2,356€
- 4 fregonas: 3,72€
- 3 cubos de basura: 31,101€
- 4 cubos de fregona: 7,8€
- 50 paq. bolsas de basura: 26,75€
- 30 paq. papel higiénico: 174€
- 5 bayetas: 1,02€
- 4 servilleteros: 42,84€
- 3 paq. servilletas: 1,35€
- 64 manteles: 1.096,32€
- 5 manteles grandes: 205,095€
- 5 bandejas: 62,65€
- 30 ceniceros: 45,99€
- 180 platos pan: 237,96€
- 180 platos postre: 272,70€
- 180 platos hondos: 243,36€
- 180 platos llanos: 441€
- 180 platos presentación: 1.755€
- 180 platos café: 237,96€
- 180 tazas: 180€
- 40 teteras: 520€
- 100 vasos tubo: 472€
- 100 vasos caña: 580€
- 100 vasos agua: 100€
- 100 copa flauta: 272,10€
- 100 copa vino: 184€
- 100 tenedores trincherero: 123,80€
- 100 tenedores postre: 133,50€
- 100 tenedores pescado: 183,50€
- 100 cuchillos trincheros: 235€
- 100 cuchillos postre: 195€
- 100 palas de pescado: 101,60€
- 100 cucharas soperas: 113€
- 100 cucharas postre: 183,50€
- 100 cucharas café: 12,80€
- 10 azucareros: 235,30€
- 2 champaneras: 20,80€

Total: 1.608.689,60€

El local de nuestro restaurante es de 280 m², y el precio del m² en Tarragona en la calle Portalet está a 1.039,75€ por lo que le local nos sale por 291.130€.

○ **Coste publicitario:**

Vamos a poner un anuncio a color en la portada del Diari de Tarragona durante una semana (Lunes a sábado) que nos cuesta 200€..

Y seguidamente de dicha semana pondremos un anuncio de 41 por 48 de lunes a sábado que nos cuesta 50€.

Aparte de los anuncios en prensa, también pondremos banners en la web de dicho periódico, que del tamaño estándar, nos sale por 31 €. A parte de estos precios, tendremos que pagar un suplemento por la salir en la portada de la web, que son 6 €.

Tendremos que hacer folletos para dejarlos en los respectivos hoteles de Tarragona. 1000 folletos a color nos sale por 200€. Dichos folletos los repartiremos en los respectivos hoteles, como ya hemos dicho, y otros los dejaremos en el propio establecimiento.

A continuación ponemos las tarifas de publicidad del Diari de Tarragona:

Tarifes actualitzades de publicitat al Diari de Tarragona (EUROS)

SOPORTE PAPEL. PERIODO DE VIGENCIA: 01/11/02 al 31/10/2003

GENERAL

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|------------------------------|----------------|---------------------|
| 1 módulo(41x48) | 50,00 | 66,00 |
| 1/4 página (5x2 =10 módulos) | 490,00 | 650,00 |
| 1/2 página (5x4 =20 módulos) | 960,00 | 1.280,00 |
| Robapágina (4x6) | 1.550,00 | 2.046,00 |
| 1 página (40 módulos) | 1.900,00 | 2.510,00 |
| Doble 1/2 página | 2.200,00 | 2.904,00 |
| Doble página (80 módulos) | 4.000,00 | 5.340,00 |

FINANCIERA, FISCAL, OFICIALES E INFORMATIVA

Convocatorias de juntas generales e informes sobre su celebración. Extravíos de resguardos o títulos. Balances. Emisiones de acciones. obligaciones. bonos. etc. Sorteos. dividendos y demás comunicados de tipo financiero

y, asimismo, cualquier comunicación de organizaciones empresariales, sociales, políticas o de Organismos Oficiales.

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|-----------------|----------------|---------------------|
| 1 módulo(41x48) | 100,00 | 131,00 |

EXPROPIACIONES

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|-----------------|----------------|---------------------|
| 1 módulo(41x48) | 100,00 | 131,00 |

CARTELERIA Y OTROS ESPECTACULOS

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|----------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Diaria, cine, teatro (mínimo 9 meses al año) | 0,26 | |
| Diaria, menos de 9 meses al año | 0,34 | |
| 1 módulo (gacetillas y anuncios) | 41,50 | 54,00 |

ANUNCIOS EN PORTADA Y CONTRAPORTADA

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| 1 módulo color portada Tamaños admitidos: (1x1), (1x2), (2x1), (2x2) y (5x1). | 200,00 | 262,00 |
| 1 módulo color contraportada Tamaños admitidos: (1x1), (1x2), (2x1), (2x2), (5x1) y (5x11/2). | 100,00 | 131,00 |

ESQUELAS

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|------------|----------------|---------------------|
| 2 módulos | 76,00 | 76,00 |
| 4 módulos | 153,00 | 153,00 |
| 6 módulos | 258,00 | 258,00 |
| 8 módulos | 362,00 | 362,00 |
| 1/4 página | 468,00 | 468,00 |
| 1/2 página | 935,00 | 935,00 |
| 1 página | 1.870,00 | 1.870,00 |

ECONÓMICOS

| Tamaño | Lunes a sábado | Domingos y festivos |
|-----------------------------------|----------------|---------------------|
| Por palabras (mínimo 10 palabras) | 0,63 | 0,84 |
| 1 módulo entre económicos (32x28) | 31,00 | 42,00 |

RECARGOS Y EMPLAZAMIENTOS SOLICITADOS

| Concepto | Precio o incremento |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Por recuadro, anuncio por palabras: | |
| - hasta 35 palabras | 3,00 euros |
| - desde 36 palabras | 6,00 euros |
| Página 3 (máx. 5m altura máx 1 módulo) | 50 % |
| Páginas centrales | 30 % |
| Composición (sólo de una inserción) | 20 % |
| Bicolor (mínimo 6 módulos) s/tarifa aplicable | 30 % |
| En páginas especialmente solicitadas (no se publican en páginas de opinión) | 30 % |
| Números extraordinarios | a consultar |
| Anuncios con razón o domicilio en el Diari (por inserción) | 0,60 euros |
| Página impar | 25 % |
| Anuncio a 4 colores (Fotolitos a cargo del anunciante) | 40 % |
| Publireportajes (mínimo 10 módulos) | 20 % |

ENCARTES

| Tamaño | Tirada total | Tirada zonal |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| Encartes (hasta 4 páginas) | 0,090 | 0,120 |
| Encartes (hasta 8 páginas) | 0,110 | 0,155 |
| Encartes (hasta 16 páginas) | 0,125 | 0,170 |
| Cada página más | 0,002 | 0,003 |

SOPORTE WEB. PERIODO DE VIGENCIA: 01/11/02 al 31/10/2003

BANNERS (tarifas estándar)

| Rotación general | Banner superior | Lateral derecho |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| Tamaño en píxels (gif, jpg o png) | 468 x 60 píxels | 90 x 90 píxels |
| peso del anuncio | 12 kb | 6 kb |
| Coste Por Mil impactos (CPM) | 31 euros | 18 euros |

Suplementos de precio para criterios específicos de selección

| Criterio aplicable | Incremento sobre CPM |
|--------------------------------------------------|----------------------|
| Aparición en portada | 6 euros |
| Sección específica (p. ej. 'fútbol') | 3 euros |
| Página de noticia completa | 3 euros |
| Franja horaria del día (p. ej. 'de 8h. a 11 h.') | 3 euros |
| Día específico de la semana (p. ej. 'lunes') | 3 euros |

Tipos de Amortización

Los tipos más frecuentemente utilizados son:

- Amortización constante (modelo francés):

Consiste en pagos constantes que comprenden capital e intereses.

Es el más usado en nuestro país.

- Amortización con disminución constante y fija de la deuda (capital) durante la vida del préstamo, más el pago de intereses en las mismas fechas.

- Amortización mediante una cuota que comprende capital e intereses y que va creciendo progresivamente en cada vencimiento, de acuerdo con un porcentaje fijo

Otras fórmulas de amortización menos utilizadas:

- El llamado "sistema americano", que consiste en abonar los intereses periódicamente y dejar para el final la amortización del capital

Carta

Entradas

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Alcachofas con Langostinos y Vinagreta de Pimientos</i> | 9,40 |
| <i>Ensalada de Pulpo con Mouse de Queso Fresco</i> | 8,50 |
| <i>Pimientos del Piquillo rellenos con Foie</i> | 12,21 |
| <i>Risotto de Carabineros</i> | 7,45 |
| <i>Carpaccio de Atún Marinado con moldeado de Zanahoria y Judías Verdes</i> | 6,30 |
| <i>Paella al estilo Romano, 2 pax</i> | 11,50 |
| <i>Terrina de Foie a las dos Reducciones con Manzana</i> | 13,30 |

Carnes

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Chuletitas de Cordero con Puré de Ajo y Orejanos confitados</i> | 12,30 |
| <i>Solomillo a la plancha con Crema de Manzana</i> | 7,62 |
| <i>Lomo de Vaca con Tocino Ibérico sobre Crema de Setas</i> | 13,53 |
| <i>Lomo de Cerdo con Cebollas Caramelizadas</i> | 9,20 |
| <i>Entrecot a la plancha con unas Verduras de Temporada</i> | 10,30 |

Pescados

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Lomo de Bacalao sobre Piperrada con Salsa Pil-Pil</i> | 9,20 |
| <i>Filetes de Lenguado a la plancha con Puré de Maíz y Aceite de Azafrán</i> | 8,40 |
| <i>Medallones de Rape con Gambas Gratinadas</i> | 10,30 |
| <i>Merluza a la plancha con Verduras Confitadas</i> | 11,50 |
| <i>Salmón a la Crema de Queso</i> | 7,95 |

(IVA NO INCLUIDO)

Precios en euros

Restaurante Citerior



Carta de Vinos

Vinos Blancos

| D.O. Condado de Huelva | Precio Botella | Precio copa |
|----------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| <i>Gran Privilegio del Condado seco 2001</i> | 9,77 € | 2 € |
| <i>Don Condado Semidulce 2001</i> | 9,77 € | 2 € |
| D.O. Costers del Segre | | |
| <i>Cérvoles ferm. en barrica 99</i> | 10,18 € | 2,20 € |
| <i>Raimat selección 99</i> | 11,38 € | 3,10 € |
| <i>Raimat 2001</i> | 9,58 € | 2,10€ |
| D.O. Rueda | | |
| <i>Cuatro Rayas 99</i> | 10,18 € | 2,20 € |
| <i>Mantel blanco rueda superior 2001</i> | 9,58 € | 2,10 € |
| <i>Bornos sauvignon 2001</i> | 11,38 € | 3,10€ |

Vinos Rosados

| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| D.O. Rueda | | |
| <i>Huerta del Rey 2001</i> | 9,58 € | 2,10 € |
| <i>Valle de la Reina 2001</i> | 7,77 € | 1,77 € |
| D.O. Yecla | | |
| <i>Castaño 2001</i> | 9,58 € | 2,10 € |
| <i>Calp 2001</i> | 5,17 € | 1,52 € |

(IVA NO INCLUIDO)

✖ *Costes del vino:*

Vamos a ver el coste del vino más solicitado de la carta; es un vino blanco llamado *Gran privilegio del Condado seco 2000* (Vinícola del Condado), que su precio de compra es 3 €.

El gasto general del establecimiento es de 40.000 € de los cuales 15.000 € son del departamento de bodega.

Tenemos una Euro cave que su vida la estipulamos en 10 años y su valor de desecho son 150 €. Dicha Euro cave cuesta 15.000 €.

Tenemos también un equipo de frío de 5.000 € que su vida es de 10 años.

El coste de conservación de la bodega y sus respectivos equipos es de unos 200 €/año. El seguro de nuestra bodega nos sale por 200 €/año.

Los impuestos que pagamos al año son de 400 €.

La mano de obra que tenemos en plantilla relacionada con el coste del vino son:

1. Sumiller: 30.000 €/año que $\frac{1}{4}$ es imputable al vino.
2. Camareros: 18.000 €/año que $\frac{1}{3}$ es imputable también al vino.

Los intereses del mercado están a un 8%.

Vamos a empezar a ver el coste de dicho vino:

✚ Amortizaciones:

Euro cave: $15.000 \text{ €} - 150 \text{ €} \div 10 = 1485 \text{ €}$

Equipo frío: $5.000 \text{ €} \div 10 = 500 \text{ €}$

Total: **1985 €**

✚ Intereses sobre amortizaciones:

Euro cave: $15.000 \text{ €} + 150 \text{ €} \div 2 \times 0,08 = 606 \text{ €}$

Equipo frío: $5.000 \text{ €} \div 2 \times 0,08 = 200 \text{ €}$

Total: **806 €**

✚ Intereses del capital circulante:

$(13.500 \text{ €} + 200 \text{ €} + 200 \text{ €} + 400 \text{ €} + 15.000 \text{ €} + 1985 \text{ €}) \div 2 \times 0,08 = 1.251 \text{ €}$

✚ Costes fijos :

$200 \text{ €} + 200 \text{ €} + 13.500 \text{ €} = 14.300 \text{ €}$

Compramos 3.000 botellas a 3 € de vino blanco “*Gran Privilegio del Condado seco 2000*” por lo que nos gastamos unos 9.000 €/año.

Por lo que el coste añadido a la botella es:

$14.300 \text{ €} \div 3.000 = 4,77 \text{ €}$

Como queremos sacar el 50% de beneficio le añadiremos:

$$\begin{array}{r} 4'77 \text{ €} \text{ ----- } 100 \\ \times \text{ ----- } 50 \end{array}$$

cuyo resultado son unos 2 €.

Con lo que el precio final de la botella es de 9'77 €.

Todos los precios de compra para elaborar esta carta de vinos se han cogido de la “*Guía Peñin de los Vinos de España 2002*”.

Fichas Técnicas

Pimientos del Piquillo con Foie

| Artículos | Cantidad | Precio Mercado |
|--------------------|----------------------|----------------|
| Pimientos piquillo | 1 lata (20 unidades) | 3,80€ |
| Sal y pimienta | 500 gr. | 0,20€ |
| Setas | 1Kg | 10,30€ |
| Foie | 1 Kg. | 26€ |

Las cantidades y precios de los productos que emplearemos para sacar el coste de un plato, son los siguientes:

| Artículos | Cantidad | Precio |
|--------------------|------------|--------|
| Pimientos piquillo | 4 unidades | 0,76€ |
| Sal y pimienta | 200 g. | 0,20€ |
| Setas | 100 g. | 1,03€ |
| Foie | 50 g. | 1,03€ |

Precio ración = 4,07€

4,07€ + 300% = 12,21 (Precio de venta al público sin IVA).

Solomillo a la plancha con Crema de Manzana

| Artículo | Cantidad | Precio Mercado |
|----------|----------|----------------|
|----------|----------|----------------|

| | | |
|-------------------|----------|--------|
| Solomillo | 1 Kg. | 7,50 € |
| Manzanas Reynetas | 1 Kg. | 2,30 € |
| Manzanas Golden | 1 Kg. | 2,10 € |
| Caldo de Carne | | |
| Mantequilla | 1 Kg. | 4,78 € |
| Azúcar | 1 Kg. | 1,53 € |
| Vino Blanco | 1 L. | 1,20 € |
| Sal y pimienta | Al gusto | 0,20 € |

Las cantidades y precios de los productos que emplearemos para sacar el coste de un plato, son los siguientes:

| Artículo | Cantidad | Precio |
|------------------|----------|---------|
| Solomillo | 200 gr. | 1,50 € |
| Manzana Reynetas | 50 gr. | 0,12 € |
| Manzanas Golden | 50 gr. | 0,10 € |
| Caldo de Carne | | |
| Mantequilla | 25 gr. | 0,12 € |
| Azúcar | 13 gr. | 0,02 € |
| Vino Blanco | 20 ml. | 0,039 € |
| Sal y pimienta | Al gusto | 0,020 € |

Precio ración = 2,54 €

2,54 € + 300% = 7,62 € (Precio de venta al público sin IVA).

Flan Tradicional con Caramelo de Naranja

| Artículo | Cantidad | Precio mercado |
|-----------------|----------|----------------|
| Leche | 1 L. | 0,90 € |
| Huevos | 1 docena | 2,54 € |
| Azúcar | 1 Kg. | 1,53 € |
| Vainilla | 250 g. | 35 € |
| Zumo de naranja | 1 Kg. | 2,30 € |

Las cantidades y precios de los productos que emplearemos para sacar el coste de un plato, son los siguientes:

| Artículo | Cantidad | Precio |
|-----------------|-----------------|---------------|
| Leche | 125 ml. | 0,12 € |
| Huevos | 2 huevos | 0,42 € |
| Azúcar | 55 g. | 0,09 € |
| Vainilla | 5 g. | 0,70 € |
| Zumo de naranja | 50 g. | 0,12 € |

Precio ración = 1,45 €

$1,45 \text{ €} + 300\% = 4,35 \text{ €}$ (Precio venta al público sin IVA).

Proveedores Alimentación / Aceites

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|

| | | | | | |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| ROMERO BORJA J. | PRAT DE LA RIBA, 13 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977211412 |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|-----------|-----------|

Proveedores Alimentación / Agua

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|

| | | | | | |
|----------------------------------------------------|-----------|-------|-----------|-----------|-----------|
| EMPRESA MUNICIPAL MIXTA D'AIGUES DE TARRAGONA S.A. | AFORES, 1 | 43110 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977208292 |
|----------------------------------------------------|-----------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|----------------------------------------------------|---------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| EMPRESA MUNICIPAL MIXTA D'AIGUES DE TARRAGONA S.A. | M. INFLAMABLES, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977244588 |
|----------------------------------------------------|---------------------|--|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| EMPRESA MUNICIPAL MIXTA D'AIGÜES DE TARRAGONA S. A. | S PERE SESCELADES, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977203329 |
|-----------------------------------------------------|------------------------|--|-----------|-----------|-----------|

Proveedores Alimentación General

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|

| | | | | | |
|------------|---------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| ENACO S.A. | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977544092 |
|------------|---------------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|-------------|--------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| ENACO S. A. | AUTOVIA SALOU, S/N | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977541770 |
|-------------|--------------------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|----------------------------------------|----------------|--|-----------|-----------|-----------|
| ENVASADOS DE ACEITES Y COLONIALES S.A. | CTRA REUS, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977550372 |
|----------------------------------------|----------------|--|-----------|-----------|-----------|

Proveedores Bebidas Varias

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|
|--------|-----------|----|-----------|-----------|----------|

| | | | | | |
|--------------|--------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| COBEGA S. A. | FRANCOLI, 10 | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977549011 |
|--------------|--------------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|--------------|-------------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| DISERTA S.A. | POL INDUS RIU CLAR, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977546139 |
|--------------|-------------------------|--|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| DISERTA S.A. - CERVESSES SAN MIGUEL | PL. IND. RIU CLAR, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977548544 |
|-------------------------------------|------------------------|--|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|--------------------------|------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| DISTRIBUCIONES NOE S. A. | AV CATALUNYA, 47 | 43002 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977245647 |
|--------------------------|------------------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|-------------------------|------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| DISTRIBUCIONES NOE S.A. | JOANA JUGAN, S/N | 43002 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977215972 |
|-------------------------|------------------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| DISTRIBUIDORA MARCOS-VEGA S.L. | VEINTINUEVE, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977544223 |
|--------------------------------|------------------|--|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| DISTRIBUIDORA MARCOS-VEGA S.L. | VEINTINUEVE, S7N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977543314 |
|--------------------------------|------------------|--|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|----------------|---------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| FACIL CAR S.L. | POL. ENTREVIES, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977543741 |
|----------------|---------------------|-------|-----------|-----------|-----------|

| | | | | | |
|----------------------------|----------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| GASEOSAS VICTORIA S.A. | CTRA REUS, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977542455 |
| MACAVI INTERNATIONAL BEER | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977551482 |
| PARTIDA RUIZ J. L. | S. BENILDO, 2 | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977551974 |
| SANDRA ARCE S.L. | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977550608 |
| SAN MARCOS DISTRIBUCIONES | VINT-I-NOU, 11-13 | 43110 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977543314 |
| SCHWEPPES S. A. | REIAL, 6 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977227054 |
| SNACK VENTURES S.A. | CTRA NAL 340, KM.243 | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977549531 |
| SOCIEDAD ANONIMA DAMM | CTRA NAL 340, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977540722 |
| SOCIEDAD ANONIMA EL AGUILA | AV ROMA, 19 | 43005 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977224866 |
| TARRAGONA SERVEI S.L. | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977545108 |
| TARRAGONA SERVEIS S. L. | FRANCOLI, 16 | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977543950 |

Cafes

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|------------------------------------|---------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | RAMBLA NOVA, 88 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977233152 |
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | CRISTÒFOL COLOM, 21 | 43007 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977238860 |
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | REIAL, 25 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977215856 |
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | PLAÇA FONT, 31 | 43003 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977237033 |
| LA BOTIGA DEL CAFE S.A. | RAMBLA NOVA, 88 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977233152 |
| LA BOTIGA DEL CAFÈ S. A. | REIAL, 25 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977215856 |
| ROSELL FORES F. | GOV. GONZALEZ, 39 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977242815 |
| LA BOTIGA DEL CAFE S.A. | C. COLOM, 21 | 43007 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977238860 |
| LA BOTIGA DEL CAFE S.A. | PL FONT, 31 | 43110 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977237033 |
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | RAMBLA NOVA, 88 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977233152 |
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | CRISTÒFOL COLOM, 21 | 43007 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977238860 |

| | | | | | |
|------------------------------------|-------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | REIAL, 25 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977215856 |
| CAFES BRASILIA -LA BOTIGA DEL CAFÈ | PLAÇA FONT, 31 | 43003 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977237033 |
| LA BOTIGA DEL CAFE S.A. | RAMBLA NOVA, 88 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977233152 |
| LA BOTIGA DEL CAFÈ S. A. | REIAL, 25 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977215856 |
| ROSELL FORES F. | GOV. GONZALEZ, 39 | 43001 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977242815 |
| LA BOTIGA DEL CAFE S.A. | C. COLOM, 21 | 43007 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977238860 |
| LA BOTIGA DEL CAFE S.A. | PL FONT, 31 | 43110 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977237033 |

Carnes

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|----------------------------|-------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| DOMINGO AVARGUES M. DEL C. | MCDO CENTRAL, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977239230 |
| LUIS COLET S. A. | AUGUST, 12 | 43003 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977231270 |
| LUIS COLET S. A. | FRANCOLI, 26 | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977549350 |

Congelados

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|-------------------------------------------------------|---------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| CONGELATS PEIX-MAR S.L. | TRAFALGAR, 9 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977241415 |
| DISTRIBUCIONES DE LA PESCA S.L. | GANDESA, 29 | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977544090 |
| FRIGORIFICOS LLUIS S. A. | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977544935 |
| PEIX MAR CONGELATS - DISTR. DE PEIX FRESC I CONGELATS | TRAFALGAR, 9 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977224606 |

Pescados

| Nombre | Dirección | CP | Población | Provincia | Teléfono |
|--------------------------------------------------------|---------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| COOPERATIVA DE MANIPULADORES DE PESCADOS Y MARISCOS | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977541608 |
| COOPERATIVA DE PESCADOS Y MARISCOS | ESPINACH, 1 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977217058 |
| COOPERATIVA PRODUCCION MANIPULADORES PESCADOS MARISCOS | ESPINACH, 1 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977212369 |

| | | | | | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------|-----------|
| COPEMAR | FRANCOLI, S/N | 43006 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977541608 |
| DALMAU SIMO J. | ESPINACH, 25 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240370 |
| FERNANDEZ BALCELLS M. | REIAL, 58 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977211745 |
| FINGAMAR S. A. | CALLAO, 9 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240412 |
| GARCIMAR S.A. LONJA DE PESCADOS | CALLAO, 9 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240412 |
| GARCIMAR MAYORISTAS Y DISTRIBUIDORES | CALLAO, 9 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240412 |
| HIERRO PONS A. M. | PL. CORSINI, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240822 |
| LONJA DE PESCADOS GARCIMAR S.A. | CALLAO, 9 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240412 |
| PEIXOS AMIGO S.L. | TRAFALGAR, S/N | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977217697 |
| PEIXOS AMIGO S.L. | BLOC SANT JOAN(S P S P), 2 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240302 |
| PEIXOS AMIGO S.L. | TRAFALGAR, S/N | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977215269 |
| PEIXOS EL VAIXELL S. A. - PEIX FRESC I CONGELATS | BLOC SANT PERE(S P S P), 57 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240617 |
| PEIXOS SISQUET S.L. | TRAFALGAR, S/N | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977214892 |
| PEIXOS SISQUET S.L. | TRAFALGAR, 25 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977221928 |
| PEIXOS SISQUET S.L. | POSITO PESCADORES, S/N | | TARRAGONA | TARRAGONA | 977240721 |
| PESCADOS ARTURO S. A. | CALLAO, 2 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977216095 |
| PESCADOS ARTURO S.A. | CALLAO, 27 | 43004 | TARRAGONA | TARRAGONA | 977211028 |

