



Sonia Aznar Enrich
41514102-E
&
Lara Ferrando Balagué
47479921-D

TASTY BURGER, S.L.

ANNEX

Txaber Allué Martí
Doble grau ADE + FIC



FACULTAT D'ECONOMIA i EMPRESA
Universitat Rovira i Virgili

Reus

07/06/201



Índex

1. Descripció Abreviada dels Rols d'Equip (Test de Belbin)	3
3. Xifres Oficials de població resultants de la revisió del Padró Municipal	5
4. Xifres Oficials d'Atur Registrat	5
5. Afiliació al Règim General de la Seguretat Social.....	6
Font: Observatori de Treball i Model Productiu	8
6. Mapa Anàlisi de la Competència	9
7. Descripció Tècnica dels Productes	10
7.1. Pa.....	10
7.2. Hamburguesa	15
7.3. Complementos	18
7.4. Patates	20
7.5. Salses.....	22
7.6. Postres	24
7.7. Beguda.....	26
8. Compte de Resultats.....	29
9. Pressupost de Tresoreria	34
10. Estat de Fluxos d'Efectiu	39
11. Balanç Anual	40
12. Amortització del Prèstec	43
13. Plànol del Local.....	45
14. Comunicació Prèvia	48
15. Sol·licitud d'alta, baixa o modificació de les dades de recollida de residus.....	56
16. Annex I – Llei 16/2015: Declaració responsable del titular de l'activitat	59
17. Annex II: Declaració jurada del/de la tècnic responsable de la redacció	61
18. Annex IV. Declaració de l'assegurança de responsabilitat civil	63
19. Annex V: Memòria Sanitària Unificada	64
20. La Carta Tasty Burger, S.L.....	70






1. Descripció Abreviada dels Rols d'Equip (Test de Belbin)

Rol d'Equip: És una particular tendència a comportar-se, contribuir i interrelacionar-se amb els demés d'una determinada manera.

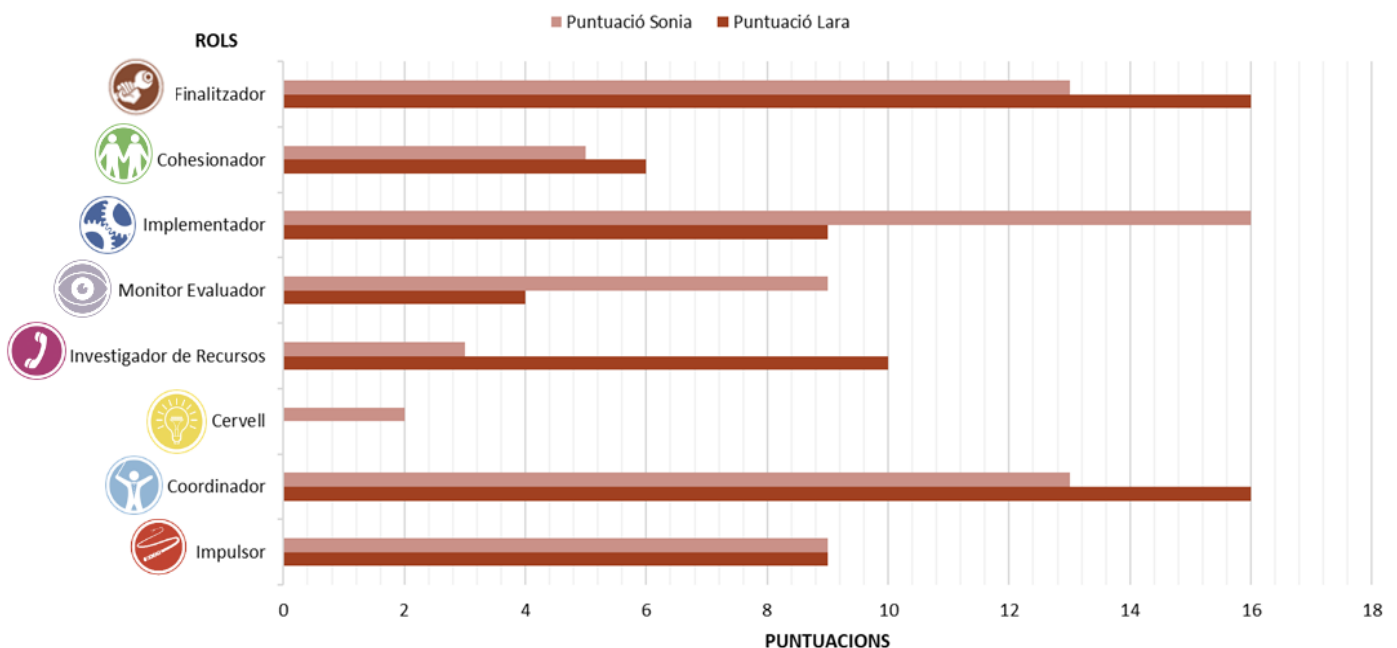
2. Rol d'equip	Contribució	Debilitats
Cervell 	Creatiu, imaginatiu, lliurepensador. Genera idees i resol problemes difícils.	Ignora les qüestions diàries. Molt ensimis mat com per comunicar-se eficaçment.
Investigador de Recursos 	Extravertit, entusiasta, comunicatiu. Busca oportunitats i contactes.	Massa optimista. Perd l'interès un cop passat l'entusiasme inicial.
Coordinador 	Maduro, segur de si mateix, identifica el talent. Aclareix els objectius. Delega amb eficàcia.	Se li pot percebre com a manipulador. Es descarrega del treball que se li ha assignat.
Impulsor 	Reptador, dinàmic, rendeix bé sota pressió. Té iniciativa i coratge per superar obstacles.	Propens a provocar. Ofèn els sentiments de les persones.
Monitor Avaluador 	Serios, estratègic i perspicaç. Analitza Totes les opcions i jutja amb precisió.	No té iniciativa i d'habilitat per inspirar als altres. Pot ser excessivament crític.



Cohesionador 	Col·laborador, perceptiu i diplomàtic. Escolta i evitar els frecs.	Indecís en situacions crucials. Evita la confrontació.
Implementador 	Pràctic, fiable, eficient. Transforma Les idees en accions i organitza el treball que s'ha de fer.	Una mica inflexible. Lent en respondre a noves possibilitats.
Finalizador 	Acurat, consciencios, ansiosos. Busca els errors. Poleix i perfecciona.	Tendeixen a preocupar-se excessivament. Poc inclinat a delegar.
Especialistas 	Result, dinàmic, lliurat. Aporta Habilitats i coneixements molt específics.	Contribueix només en àrees específiques. S'estén en tecnicismes

Resultats gràfics del Test de Belbin:

TEST DE BELBIN



Font: Elaboració pròpia



3. Xifres Oficials de població resultants de la revisió del Padró

Municipal

	2009	20010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Cataluña	7.475.420	7.512.381	7.539.618	7.570.908	7.553.650	7.518.903	7.508.106	7.522.596	7.555.830	7.600.065
Prov. Tarragona	803.301	808.420	811.401	814.199	810.178	800.962	795.101	792.299	791.693	795.902
Reus	107.118	106.622	106.709	107.211	106.790	104.962	103.194	103615	103.123	103.477

Font : Institut Nacional d'Estadística

Unitats: Nº Habitants

4. Xifres Oficials d'Atur Registrat

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Reus	8.268	9.353	9.848	10.368	10.462	10.087	9.339	8.226	7.346	6.975
Sector Serveis	4.303	4.840	5.336	5.898	6.306	6.159	5.848	5.323	4.978	4.816
56.- Servei de Mnejar i Begudes	499	573	635		792	794	803			

Font: Observatori de Treball i Model Productiu

Unitats: Nº Habitan



5. Afiliació al Règim General de la Seguretat Social

	Afiliació al Règim General de la Seguretat Social i la Règim Especial de la Mineria i del Carbó						Treballadors afiliats al Règim Especial de Treballadors Autònoms			
	Total - Treballadors Afiliats	Total - Comptes de Cotització	Sector Serveis - Treballadors Afiliats	Sector Serveis - Comptes de Cotització	57 Serveis de Menjar i Beguda - Treballadors Afiliats	56 Serveis de Menjar i Beguda - Comptes de Cotització	Total - Treballadors Afiliats	Sector Serveis - Treballadors Afiliats	57 Serveis de Menjar i Beguda - Treballadors Afiliats	
2009	32.175	3.687	24.072	2.821	1.537	306	2009	6.718	4.812	592
31-març	32.796	3.752	24.074	2.824	1.535	306	31-març	6.927	4.900	593
30-juny	32.451	3.723	24.179	2.839	1.536	308	30-juny	6.777	4.855	605
30-set	32.084	3.655	24.047	2.811	1.563	300	30-set	6.668	4.790	603
31-des	31.367	3.618	23.987	2.808	1.514	310	31-des	6.499	4.703	565
2010	31.213	3.368	24.026	2.987	1.514	313	2010	6.396	4.704	583
31-març	31.206	3.620	23.692	2.814	1.514	315	31-març	6.457	4.689	572
30-juny	31.080	2.778	23.638	3.575	1.472	316	30-juny	6.435	4.718	590
30-set	31.514	3.555	24.262	2.783	1.557	319	30-set	6.384	4.716	590
31-des	31.050	3.517	24.512	2.774	1.513	303	31-des	6.306	4.692	579
2011	29.864	3.447	23.510	2.748	1.437	303	2011	6.244	4.688	580
31-març	30.248	3.459	23.626	2.734	1.456	296	31-març	6.239	4.637	562
30-juny	29.986	3.446	23.446	2.736	1.381	292	30-juny	6.295	4.710	588
30-set	29.730	3.444	23.345	2.744	1.446	314	30-set	6.258	4.726	599
31-des	29.492	3.440	23.621	2.778	1.465	311	31-des	6.185	4.678	569

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



2012	28.975	3.331	23.262	2.714	1.436	307	2012	6.029	4.623	578
31-març	28.929	3.385	23.097	2.732	1.451	301	31-març	6.097	4.641	559
30-juny	29.360	3.353	23.561	2.727	1.459	307	30-juny	6.087	4.670	592
30-set	29.088	3.303	23.334	2.690	1.447	303	30-set	5.979	4.592	584
31-des	28.523	3.282	23.054	2.706	1.385	316	31-des	5.951	4.590	577
2013	28.633	3.242	23.111	2.660	1.530	319	2013	5.961	4.606	604
31-març	28.434	3.236	22.868	2.665	1.437	322	31-març	5.956	4.594	589
30-juny	28.736	3.241	23.232	2.661	1.467	318	30-juny	5.992	4.632	616
30-set	28.770	3.232	23.155	2.650	1.623	319	30-set	5.949	4.598	616
31-des	28.593	3.258	23.190	2.662	1.593	316	31-des	5.947	4.598	596
2014	29.269	3.287	23.752	2.700	1.687	326	2014	6.060	4.689	608
31-març	28.593	3.254	23.172	2.666	1.621	319	31-març	5.980	4.608	601
30-juny	29.279	3.288	23.704	2.694	1.528	325	30-juny	6.126	4.738	619
30-set	29.813	3.280	24.231	2.695	1.798	327	30-set	6.056	4.698	615
31-des	29.389	3.324	23.901	2.744	1.800	331	31-des	6.077	4.712	597
2015	30.414	3.386	24.716	2.791	1.855	340	2015	6.154	4.758	610
31-març	29.806	3.366	24.098	2.769	1.853	339	31-març	6.112	4.729	601
30-juny	30.047	3.390	24.314	2.787	1.721	343	30-juny	6.205	4.797	613
30-set	30.822	3.358	25.059	2.771	1.874	334	30-set	6.161	4.766	619
31-des	30.982	3.430	25.393	2.836	1.972	342	31-des	6.136	4.741	605
2016	31.971	3.459	26.295	2.837	1.975	344	2016	6.197	4.803	629
31-març	31.320	3.466	25.681	2.851	1.986	346	31-març	6.181	4.781	622
30-juny	31.717	3.446	26.053	2.823	1.838	346	30-juny	6.245	4.840	635
30-set	32.445	3.451	26.732	2.836	2.034	345	30-set	6.213	4.823	638
31-des	32.401	3.471	26.714	2.839	2.041	340	31-des	6.150	4.769	620
2017	33.420	3.500	27.416	2.850	2.064	340	2017	6.123	4.763	634

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



31-març	32.340	3.488	26.425	2.824	2.056	340	31-març	6.130	4.767	627
30-juny	33.499	3.506	27.523	2.857	1.901	337	30-juny	6.172	4.808	642
30-set	34.149	3.494	28.115	2.857	2.152	347	30-set	6.124	4.760	649
31-des	33.691	3.511	27.599	2.863	2.146	334	31-des	6.066	4.715	618
2018	34.696	3.512	28.354	2.856	2.208	343	2018	6.066	4.721	616
31-març	34.062	3.522	27.743	2.854	2.173	337	31-març	6.058	4.709	607
30-juny	34.980	3.529	28.627	2.871	2.092	350	30-juny	6.091	4.748	629
30-set	35.166	3.497	28.967	2.851	2.307	346	30-set	6.067	4.726	626
31-des	34.577	3.499	28.077	2.847	2.261	340	31-des	6.046	4.699	603

Font: Observatori de Treball i Model Productiu

Unitats: N^º Habitants

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
"Tasty Burger, S.L"



6. Mapa Anàlisi de la Competència



Font: Elaboració Pròpia



7. Descripció Tècnica dels Productes

7.1. Pa

PA:

- **Medio Redondo Obrador:** es tracta d'un pa de pagès de 12 cm d'amplada i pesa 130gr. S'ha de calentar al forn durant 25 minuts a 220 graus. El seu cost és de 0,45€/unitat i cada caixa hi conté 52 unitats.
- **Medio Redondo Obrador BIO:** pa d'escorça cruixent de 17,5 cm d'amplada amb un toc d'avellana i un pes de 420 gr. Per una bona cocció s'ha de calentar al forn a 180-200 graus durant 20-25 minuts. El seu cost unitari és de 1,81€ i cada caixa conté 6 unitats.
- **Redondo Summum, Espelta i Sègol:** pa de molla fina i cremosa, d'amplada 16,50 cm i 430 gr. de pes. S'ha de coure al forn a 180-200 graus durant 20-25 minuts. El seu cost unitari es de 1,79€ i cada caixa conté 8 unitats.
- **Pavé Espelta i Quinoa BIO:** pa cobert de llavors de quinoa amb sabor d'espelta. Té 17 cm d'amplada i pesa 430 gr. S'ha de coure al forn a 180-200 graus durant 20-25 minuts. El seu cost unitari és de 2,73€ i cada caixa conté 8 unitats.
- **Chapata Cristalina Pretallada:** pa quadrat d'escorça fina i cruixent, d'alt contingut de vitamina B. Té una amplada de 12,5 cm i pesa 95 gr. No s'ha de coure i té un cost unitari de 0,85€, cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Aldeana:** pa en forma de creu amb aspecte rústic. Té una amplada de 12 cm i un pes de 80 gr. No cal caure al forn i té un cost unitari de 0,69€, cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Aldeana Black:** pa esponjós en forma de creu cobert de sèsam negre. Té una amplada de 12 cm i pesa 85 gr. No cal coure'l i té un cost unitari de 0,69€, cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Aldeana Llavors:** pa amb llavors de sèsam i rosella, d'ampada de 11,5 cm i 92 gr de pes. No cal coure al forn i té un cost unitari de 0,74€, cada caixa conté 24 unitats.



- **Burger Brioche:** pa suau i esponjós de 9,5 cm d'amplada i 60 gr de pes. Té un cost unitari de 0,65€ i cada caixa conté 40 unitats. No cal coure'l al forn.
- **Burger Sèsam:** pa d'amplada de 12,5 cm amb un pes de 85 gr. No cal coure'l al forn i te un cost unitari de 0,69€, cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Tendra Plus:** pa elaborat amb mantega i farina de soja, d'amplada de 11,5 cm i pesa 92gr. No es congela, té un cost unitari de 0,74€ i cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Malta:** pa d'amplada de 12,5 cm i 85 gr de pes. No cal coure'l, té un cost unitari de 0,69€ i cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Soft:** pa de 11,8 cm i 92 gr de pes. No cal congelar, té un cost unitari de 0,69€ i cada caixa conté 24 unitats.
- **Burger Sense Gluten:** pa de 9,3 cm amb un pes de 85 gr. No cal congelar, té un cost unitari de 1,37€ i cada caixa conté 20 unitats.
- **Mollete:** pa típic d'Andalusia d'una mida de 12,5 cm i pesa 90 gr. No cal coure'l, té un cost unitari de 0,40 € i cada caixa conté 60 unitats
- **Black Burger:** pa negre de 12 cm de diàmetre amb un pes de 70 gr. Té un cost unitari de 0,64€ i cada caixa conté 20 unitats.



A continuació és detallarà una descripció precisa dels preus:

El benefici o guany: És la diferència entre el preu de venda sense IVA i el preu de cost sense IVA. Cal tenir en compte que l'IVA afecta financerament a l'empresa pels cobraments i pagaments però no econòmicament, donat que l'empresa actua com a simple recaptadora de l'Agència Tributària i és el consumidor final qui realment el paga.

El benefici sobre cost: És el percentatge de benefici que es vol guanyar calculat respecte el preu de cost el producte.

El coeficient sobre cost: És el factor multiplicador que s'aplica al preu de cost per obtenir el preu de venda, el qual es calcula sumant 1 al benefici sobre cost. Per exemple si apliquem un benefici sobre cost del 45% (equivalent a 0,45) el coeficient sobre compra seria de 1,45.

El marge de benefici: És el quocient entre el benefici i el preu de venda.

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Medio Redondo Obrador	0,10	0,41	0,04	0,45	1,30	0,12	1,18	3,18	0,77	65%
Redondo obrador BIO	0,10	1,65	0,16	1,81	2,50	0,23	2,27	1,52	0,63	28%
Redondo Summum Espelta y Centeno	0,10	1,63	0,16	1,79	2,50	0,23	2,28	1,54	0,65	29%
Pavé espelta y quinoa BIO	0,10	2,48	0,25	2,73	3,70	0,34	3,36	1,49	0,88	26%
Chapata Cristalina Precortada	0,10	0,77	0,08	0,85	1,55	0,14	1,40	2,00	0,63	45%
Burger Aldeana Semillas	0,10	0,67	0,07	0,74	1,35	0,12	1,22	2,00	0,55	45%
Burger Brioche	0,10	0,59	0,06	0,65	1,30	0,12	1,18	2,20	0,59	50%
Burger Sésamo	0,10	0,63	0,06	0,69	1,45	0,13	1,32	2,31	0,69	52%
Burger Aldeana	0,10	0,63	0,06	0,69	1,75	0,16	1,59	2,79	0,96	61%
Burger Aldeana Black	0,10	0,63	0,06	0,69	1,30	0,12	1,19	2,08	0,56	47%

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Burger Tierna											
Plus	0,10	0,67	0,07	0,74	1,35	0,12	1,22	2,00	0,55	45%	
Mollete	0,10	0,36	0,04	0,40	1,40	0,13	1,28	3,86	0,91	72%	
Burger Malta	0,10	0,63	0,06	0,69	1,30	0,12	1,18	2,07	0,55	47%	
Burger sin											
Gluten	0,10	1,25	0,12	1,37	2,50	0,23	2,28	2,01	1,03	45%	
Burger Soft	0,10	0,63	0,06	0,69	1,25	0,11	1,14	2,00	0,51	45%	
Black Burger	0,10	0,58	0,06	0,64	1,15	0,10	1,05	1,98	0,47	44%	



7.2. Hamburguesa

HAMBURGESA:

- **Hamburguesa Angus:** cada unitat pesa 180gr i té un cost de 1,61€. Cada caixa conté 34 unitats.
- **Hamburguesa de Pollo:** cada unitat pesa 80gr i té un cost de 0,27€. Cada caixa conté 36 unitats.
- **Hamburguesa Vacuno:** cada unitat pesa 110 gr i té un cost de 0,67€. Cada caixa conté 40 unitats.
- **Hamburguesa de Porc Ibèric:** cada unitat pesa 180gr i té un cost de 1,22€. És apta per celíacs. Cada caixa conté 34 unitats.
- **Hamburguesa Vedella XXL:** cada unitat pesa 170 gr i té un cost de 1,10€. Cada caixa conté 40 unitats.
- **Hamburguesa Mixta de Vedella i Porc:** cada unitat pesa 80gr i té un cost de 0,32€. Cada caixa conté 36 unitats.
- **Hamburguesa de Kebab:** cada unitat pesa 80 gr i té un cost de 0,35€. Cada caixa conté 36 unitats.
- **Hamburguesa Vegetal:** conté pastanaga, brocoli, cereals i ceba. Cada unitat pesa 13,71gr i té un cost de 1,06, en cada caixa hi ha 7 unitats.
- **Hamburguesa especial Vaca-Buey:** cada unitat pesa 110gr i té un cost de 0,78€. Cada caixa conté 40 unitats.
- **Hamburguesa Crispi Chicken:** cada unitat pesa 90 gr i té un cost de 0,69€. Cada bossa conté 17 unitats.
- **Hamburguesa de Vaca Morucha Madurada:** cada unitat pesa 180gr i té un cost de 2€. Cada caixa conté 28 unitats.



- **Hamburguesa de Porc Ibèric i Morucha:** cada unitat pesa 180gr i té un cost de 1,93€. Cada caixa conté 28 unitats.
- **Hamburguesa Retinto:** cada unitat pesa 200gr i té un cost de 2€. Cada caixa conté 16 unitats.
- **Mini hamburguesa de Vedella:** cada unitat pesa 25 gr i té un cost de 0,16€. Cada bossa conté 40 unitats.

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Angus	0,10	1,46	0,15	1,61	2,85	0,26	2,59	1,95	1,13	44%
Cerdo Ibérico	0,10	1,11	0,11	1,22	1,60	0,15	1,45	1,44	0,34	24%
Pollo	0,10	0,25	0,02	0,27	1,50	0,14	1,36	6,10	1,12	82%
Vacuno	0,10	0,61	0,06	0,67	2,25	0,20	2,05	3,7	1,44	70%
Mixta Ternera y Cerdo	0,10	0,29	0,03	0,32	1,45	0,13	1,32	5,00	1,03	78%
Ternera XXL	0,10	1,00	0,10	1,10	2,80	0,25	2,55	2,80	1,55	61%
Kebap	0,10	0,32	0,03	0,35	1,60	0,15	1,45	5,02	1,13	78%
Vegetal	0,10	0,96	0,10	1,06	1,65	0,15	1,50	1,71	0,53	36%
Especial Vaca-Buey	0,10	0,71	0,07	0,78	2,20	0,20	2,00	3,10	1,29	65%
Crispi Chiken	0,10	0,63	0,06	0,69	1,25	0,11	1,14	2,00	0,51	45%
Vaca Morucha Madurada	0,10	1,82	0,18	2,00	2,60	0,24	2,36	1,43	0,55	23%
Cerdo Iberico & Morucha	0,10	1,75	0,18	1,93	2,50	0,23	2,27	1,42	0,51	23%
Retinto	0,10	1,82	0,18	2,00	3,45	0,31	3,14	1,90	1,32	42%
Mini de Ternera	0,10	0,15	0,01	0,16	0,65	0,06	0,60	4,50	0,45	76%



7.3. Complementos

Els següents productes frescos es proveeixen del Gros Mercat:

- **Remolatxa**
- **Ceba**
- **Formatge**
- **Plàtan Fregit**
- **Espàrrec**
- **Ou**
- **Blat de Moro**
- **Tomàquet**
- **Bacó**
- **Xampinyons**
- **Pernil Dolç**
- **Guacamole**
- **Trufa**
- **Enciam**
- **Carxofa**

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Remolatxa	0,10	0,05	0,01	0,06	0,20	0,02	0,18	3,90	0,13	72%
Ceba	0,10	0,02	0,00	0,02	0,10	0,01	0,10	5,30	0,08	79%
Formatge	0,10	0,16	0,02	0,17	0,30	0,03	0,27	1,90	0,12	42%
Plàtan Fregit	0,10	0,12	0,01	0,13	0,55	0,05	0,50	4,75	0,38	77%
Espàrrec	0,10	0,08	0,01	0,09	0,35	0,03	0,32	4,20	0,24	74%
Ou	0,10	0,09	0,01	0,10	0,45	0,04	0,40	4,90	0,31	78%
Blat de Moro	0,10	0,06	0,01	0,07	0,35	0,03	0,32	5,69	0,26	81%
Tomàquet	0,10	0,03	0,00	0,03	0,10	0,01	0,09	4,10	0,07	73%
Bacó	0,10	0,14	0,01	0,15	0,55	0,05	0,50	4,00	0,36	73%
Xampinyons	0,10	0,07	0,01	0,08	0,30	0,03	0,27	4,30	0,20	74%
Pernil Dolç	0,10	0,07	0,01	0,08	0,30	0,03	0,27	4,10	0,20	73%
Guacamole	0,10	0,12	0,01	0,13	0,55	0,05	0,50	4,70	0,38	77%
Trufa	0,10	0,45	0,05	0,50	2,20	0,20	2,00	4,85	1,55	77%
Enciam	0,10	0,01	0,00	0,01	0,10	0,01	0,09	9,00	0,08	88%
Carxofa	0,10	0,02	0,00	0,02	0,10	0,01	0,09	4,50	0,07	76%



7.4. Patates

PATATES:

- **Patates de batalla:** es tallen les patates a rodanxes i després a tires, de manera que queden unes patates allargades, d'uns 5 centímetres de longitud i entre 1 i 1,5 cm de gruix.
- **Patates cerilla:** es tallen les patates a rodanxes i després a tires, de manera que queden unes patates allargades d'uns 3 mil·límetres d'ample per 5 centímetres de llarg.
- **Patates ondulades:** per elaborar aquesta varietat és necessari un tallador amb forma ondulada per tallar les patates, prèviament disposades a rodanxes.
- **Patates chip:** las patates chips son rodanxes finíssimes, por el que es recomanable laminar la patata amb l'ajuda d'un tallador.
- **Patates a daus:** es tallen a quadrats.
- **Patates a gall:** per aconseguir unes patates grill, cal tallar les patates per la meitat i cada meitat es talla de nou en dues meitats i repetir si cal.
- **Patates Hasselback:** Les patates Hasselback es caracteritzen per una sèrie de talls en forma d'acordió, d'entre 4 i 6 mil·límetres de gruix, al llarg de la patata amb pell. Entre les ranures, s'introdueixen altres ingredients i s'enfornen.
- **Patates en espiral:** Simplement cal tallar un dels extrems de la patata i introduir de forma longitudinal un escuradents de broqueta. Així, podrem anar tallant en espiral amb l'ajuda d'un ganivet sense arribar fins al centre (ja que el ganivet xocarà amb la broqueta).

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Patates Batalla	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Cerilla	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Ondulades	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Daus	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Chip	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Gall	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Hasselback	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%
Patates Espiral	0,04	0,32	0,01	0,34	4,00	0,15	3,84	12,32	3,52	92%



7.5. Salses

SALSSES

- **Salsa allioli:** Ou, all, julivert, oli de gira-sol, vinagre i sal.
- **Salsa Poutine:** Salsa de origen franco-canadiense: queso derretido y gravy o salsa de carne.
- **Salsa Gremolata:** Salsa italià: julivert picat, un gra d'all picat, i ratlladura de llimona
- **Salsa Brava:** Brou de carn, all, farina, pimentó dolç, pimentó picant i sal
- **Salsa de Manzana y curry:** Compota de poma, Aigua, fècula de blat de moro, pasta concentrada de tomàquets, mostassa, sucre, sal, curri en pols, cúrcuma, xili en pols, canyella en pols. Oli de gira-sol i vinagre de poma.
- **Salsa Barbacoa:** Ceba, all, citronela, gíngebre fresc, suc de taronja, oli de gira-sol, sucre moreno, mel, melassa, vinagre de xerès, tomàquet, ketchup, salsa worcester, mostassa Dijon, sal i pebre negre.
- **Salsa de formatge:** Farina, mostassa en pols, llet, formatge cheddar, cibulet fresc sal i pebre.
- **Salsa Andalus:** Maionesa, concentrat de tomàquets, ceba, pebrot vermell rostit, suc de llimona, pebre vermell picant, sucre i pebre negre.
- **Salsa Delux:** Maionesa, formatge crema, all en pols, ceba deshidratada i orenga.
- **Salsa Remoulade:** Maionesa i mostassa.
- **Salsa quatre formatges:** Formatge parmesà, formatge dambo, formatge gruyere, formatge blau, farina, mantega, llet, nou moscada i pebre.
- **Salsa Holandesa:** Ou, mantega, llima sal i pebre.

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Allioli	0,04	0,05	0,00	0,05	0,15	0,01	0,15	3,28	0,10	68%
Remoulade	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
4 Formatges	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
Barbacoa	0,04	0,07	0,00	0,07	0,25	0,01	0,24	3,59	0,17	71%
Delux	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
Ketxup	0,04	0,06	0,00	0,06	0,20	0,01	0,19	3,25	0,13	68%
Poutine	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
Andalous	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
Brava	0,04	0,08	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,20	0,16	68%
Gremolata	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
Holandesa	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
Maçana i Curry	0,04	0,07	0,00	0,08	0,25	0,01	0,24	3,40	0,16	69%
					2,81	0,11	2,70	3,40	1,87	830%



7.6. Postres

POSTRES:

- **Pastís de Formatge:** Un pastís de formatge són unes postres de textura llisa fetes de formatge fresc, llet, sucre, ous i farina. Tots aquests ingredients es barregen, es col·loquen sobre una base de galetes mòltes i s'enforna.
- **Copa de Gelat:** Gelat de vainilla, fresa o xocolata.
- **Tiramisú:** Un tiramisú es compon sempre d'un ingredient sòlid humitejat en cafè, sobre el qual es superposa (de manera alterna o no) una crema la base són ous batuts amb sucre; es presenta empolvorat amb cacau en pols.
- **Coulant:** Esponjós pa de pessic de xocolata amb sorpresa de xocolata líquid al seu interior.
- **Fruita amb Xocolata:** Deliciosa fruita de temporada coberta de xocolata VALOR.
- **Pastís de Llimona:** El pastís de llimona és un pastís formada per una base de massa trencada o pasta de full que s'omple amb crema de llimona.

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Pastís de Formatge	0,21	0,83	0,18	1,01	4,60	0,80	3,80	5,51	2,97	78%
Copa de Gelat	0,21	1,22	0,26	1,47	5,00	0,87	4,13	4,10	2,91	70%
Tiramisuú	0,21	1,63	0,34	1,97	5,00	0,87	4,13	3,07	2,50	61%
Coulant	0,21	1,24	0,26	1,50	6,20	1,08	5,12	5,00	3,88	76%
Fruita amb Xocolata	0,21	0,63	0,13	0,77	3,30	0,57	2,73	5,20	2,09	77%
Pastís de Llimona	0,21	0,83	0,18	1,01	4,30	0,75	3,55	5,15	2,72	77%



7.7. Beguda

- **Coca-Cola:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Coca-Cola Sense Cafeina:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Coca-Cola ZERO:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Fanta Llima:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Fanta Taronja:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Fanta Llima ZERO:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Fanta Taronja ZERO:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Acuarius Llima:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Acuarius Taronja:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Schweppes Original:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Schweppes Llima:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Schweppes Taronja:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Aigua Solan de Cabres:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Vicy Catalan:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Gasseosa La Casera:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Ladrón de Manzanas:** Ampolla de vidre de 235 ml.
- **Moritz:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Volldamm:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Estrella Damm:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Free Damm:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Damm Lemon:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Desperados:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Coronita:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Estrella Galicia:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Radler:** Ampolla de vidre de 200 ml.
- **Heineken:** Ampolla de vidre de 200 ml.

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Nom:	Tipus d'IVA	Preu sense IVA	IVA	Preu en IVA	Preu de Venda amb IVA	IVA	Preu Venda sense IVA	Coefficient S/C (Venda amb IVA / Compra sense IVA)	Benefici	Marge de Benefici
Coca Cola	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Coca Cola Sense Cafeina	0,21	0,36	0,08	0,44	1,82	0,32	1,50	5,00	1,14	76%
Coca Cola ZERO	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Fanta Llima	0,21	0,28	0,06	0,34	1,40	0,24	1,16	5,00	0,88	76%
Fanta Taronja	0,21	0,28	0,06	0,34	1,40	0,24	1,16	5,00	0,88	76%
Fanta Llima ZERO	0,21	0,28	0,06	0,34	1,40	0,24	1,16	5,00	0,88	76%
Fanta Taronja ZERO	0,21	0,28	0,06	0,34	1,40	0,24	1,16	5,00	0,88	76%
Acuarius Llima	0,21	0,41	0,09	0,50	2,00	0,35	1,65	4,84	1,24	75%
Acuarius Taronja	0,21	0,41	0,09	0,50	2,00	0,35	1,65	4,84	1,24	75%
Schweppes Original	0,21	0,30	0,06	0,36	1,50	0,26	1,24	5,05	0,94	76%
Schweppes Llima	0,21	0,30	0,06	0,36	1,50	0,26	1,24	5,05	0,94	76%
Schweppes Taronja	0,21	0,30	0,06	0,36	1,50	0,26	1,24	5,05	0,94	76%

TREBALL FINAL DE GRAU - URV
 "Tasty Burger, S.L"



Aigua Solan de Cabres	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Vicy Catalan	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Gaseosa La Casera	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Ladrón de Manzanas	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Moritz	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Volldamm	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Estrella Damm	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Free Damm	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Damm Lemon	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Desperados	0,21	0,41	0,09	0,50	2,00	0,35	1,65	4,84	1,24	75%
Coronita	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Estrella Galicia	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Radler	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%
Heineken	0,21	0,33	0,07	0,40	1,65	0,29	1,37	5,00	1,04	76%



8. Comptes de Resultat

1r Any

COMPTE DE RESULTATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
INXN	12.206,56	4.577,46	17.546,94	18.309,85	9.154,92	22.887,31	39.671,34	32.805,14	30.516,41	10.680,74	9.154,92	12.206,56	219.718,17
Cost	4.152,45	1.557,17	5.969,14	6.228,67	3.114,34	7.785,84	13.495,45	11.159,70	10.381,12	3.633,39	3.114,34	4.152,45	74.744,04
Cost %	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%	34,02%
Marge	8.054,12	3.020,29	11.577,80	12.081,18	6.040,59	15.101,47	26.175,88	21.645,44	20.135,30	7.047,35	6.040,59	8.054,12	144.974,13
Marge %	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%	65,98%
Sous i salaris	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	119.000,00
Altres despeses	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	45.228,37
EBITDA	-5.451,26	-10.485,08	-1.927,58	-1.424,20	-7.464,79	1.596,09	12.670,51	8.140,06	6.629,92	-6.458,02	-7.464,79	-5.451,26	-17.090,41
Amortitzacions	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	290,48	3.485,80
BAIT	-5.741,74	-10.775,57	-2.218,06	-1.714,68	-7.755,27	1.305,61	12.380,02	7.849,58	6.339,43	-6.748,51	-7.755,27	-5.741,74	-20.576,21
Interessos	239,66	236,09	232,50	228,89	225,27	221,64	218,00	214,34	210,67	206,99	203,29	199,58	2.636,92
BAT	-5.981,40	-11.011,66	-2.450,56	-1.943,57	-7.980,54	1.083,97	12.162,02	7.635,24	6.128,76	-6.955,50	-7.958,56	-5.941,32	-23.213,13
Tributs													2.755,00
Impost de societats	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BN	-5.981,40	-11.011,66	-2.450,56	-1.943,57	-7.980,54	1.083,97	12.162,02	7.635,24	6.128,76	-6.955,50	-7.958,56	-5.941,32	-25.968,13



2n Any

COMPTE DE RESULTATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
INXN	16.007,76	6.002,91	23.011,16	24.011,64	12.005,82	30.014,55	52.025,21	43.020,85	40.019,39	14.006,79	12.005,82	16.007,76	288.139,64
<i>Cost</i>	4.567,69	1.712,88	6.566,06	6.851,54	3.425,77	8.564,42	14.845,00	12.275,67	11.419,23	3.996,73	3.425,77	4.567,69	82.218,44
Total Cost	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%	28,53%
<i>Marge</i>	11.440,07	4.290,02	16.445,10	17.160,10	8.580,05	21.450,12	37.180,22	30.745,18	28.600,17	10.010,06	8.580,05	11.440,07	205.921,20
Marge %	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%	71,47%
<i>Sous i salaris</i>	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	9.916,67	119.000,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	42.848,16
EBITDA	-2.065,31	-9.215,35	2.939,72	3.654,72	-4.925,33	7.944,75	23.674,84	17.239,80	15.094,79	-3.495,32	-4.925,33	-2.065,31	44.073,04
<i>Amortitzacions</i>	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	347,73	4.172,79
BAIT	-2.413,04	-9.563,09	2.591,99	3.306,99	-5.273,06	7.597,01	23.327,10	16.892,07	14.747,05	-3.843,05	-5.273,06	-2.413,04	39.900,24
<i>Interessos</i>	195,85	192,11	188,36	184,60	180,82	177,02	173,21	169,39	165,56	161,71	157,84	153,96	2.100,43
BAT	-2.608,89	-9.755,20	2.403,63	3.122,39	-5.453,88	7.419,99	23.153,89	16.722,68	14.581,49	-4.004,76	-5.430,90	-2.567,00	37.799,81
<i>Tributs</i>													1.200,00
<i>Impost de societats</i>													5.669,97
BN													30.929,84



3r Any

COMPTE DE RESULTATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
INXN	17.594,01	6.597,75	25.291,39	26.391,02	13.195,51	32.988,77	57.180,53	47.283,90	43.985,03	15.394,76	13.195,51	17.594,01	316.692,18
<i>Cost</i>	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
Total Cost	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%	27,26%
<i>Marge</i>	12.797,93	4.799,23	18.397,02	19.196,90	9.598,45	23.996,13	41.593,29	34.394,45	31.994,84	11.198,19	9.598,45	12.797,93	230.362,81
Marge %	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%	72,74%
<i>Sous i salaris</i>	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	11.666,67	140.000,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	42.945,53
EBITDA	-2.457,44	-10.456,15	3.141,64	3.941,52	-5.656,93	8.740,75	26.337,91	19.139,07	16.739,46	-4.057,19	-5.656,93	-2.457,44	47.417,28
<i>Amortitzacions</i>	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	4.450,79
BAIT	-2.828,34	-10.827,05	2.770,74	3.570,62	-6.027,83	8.369,85	25.967,01	18.768,17	16.368,56	-4.428,09	-6.027,83	-2.828,34	42.966,49
<i>Interessos</i>	150,07	146,16	142,24	138,31	134,36	130,39	126,41	122,42	118,41	114,39	110,35	106,30	1.539,81
BAT	-2.978,41	-10.973,21	2.628,50	3.432,31	-6.162,19	8.239,46	25.840,60	18.645,75	16.250,15	-4.542,48	-6.138,18	-2.934,64	41.426,68
<i>Tributs</i>													1.200,00
<i>Impost de societats</i>													6.214,00
BN													34.012,68



4r Any

COMPTE DE RESULTATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
INXN	17.819,92	6.682,47	25.616,13	26.729,88	13.364,94	33.412,35	57.914,74	47.891,04	44.549,80	15.592,43	13.364,94	17.819,92	320.758,57
<i>Cost</i>	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
Total Cost	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%	26,91%
<i>Marge</i>	13.023,85	4.883,94	18.721,77	19.535,77	9.767,88	24.419,71	42.327,50	35.001,58	32.559,61	11.395,86	9.767,88	13.023,85	234.429,21
Marge %	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%	73,09%
<i>Sous i salaris</i>	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	156.800,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	43.064,54
EBITDA	-3.631,53	-11.771,44	2.066,39	2.880,39	-6.887,49	7.764,33	25.672,12	18.346,21	15.904,23	-5.259,51	-6.887,49	-3.631,53	34.564,67
<i>Amortitzacions</i>	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	4.450,79
BAIT	-4.002,43	-12.142,34	1.695,49	2.509,49	-7.258,39	7.393,43	25.301,22	17.975,31	15.533,34	-5.630,41	-7.258,39	-4.002,43	30.113,87
<i>Interessos</i>	102,23	98,15	94,05	89,94	85,81	81,67	77,51	73,34	69,15	64,94	60,73	56,49	954,01
BAT	-4.104,66	-12.240,49	1.593,26	2.411,34	-7.352,44	7.303,49	25.215,41	17.893,64	15.455,83	-5.703,75	-7.327,54	-4.067,37	29.159,86
<i>Tributs</i>													1.200,00
<i>Impost de societats</i>													7.289,97
BN													20.669,90



5è Any

COMPTE DE RESULTATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
INXN	18.025,00	6.759,37	25.910,94	27.037,50	13.518,75	33.796,87	58.581,25	48.442,19	45.062,50	15.771,87	13.518,75	18.025,00	324.449,99
<i>Cost</i>	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
Total Cost	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%	26,61%
<i>Marge</i>	13.228,92	4.960,85	19.016,58	19.843,39	9.921,69	24.804,23	42.994,00	35.552,73	33.072,31	11.575,31	9.921,69	13.228,92	238.120,62
Marge %	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%	73,39%
<i>Sous i salaris</i>	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	13.066,67	156.800,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	43.064,54
EBITDA	-3.426,45	-11.694,53	2.361,20	3.188,01	-6.733,69	8.148,85	26.338,62	18.897,35	16.416,93	-5.080,07	-6.733,69	-3.426,45	38.256,08
<i>Amortitzacions</i>	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	370,90	4.450,79
BAIT	-3.797,35	-12.065,43	1.990,30	2.817,11	-7.104,59	7.777,95	25.967,72	18.526,45	16.046,03	-5.450,97	-7.104,59	-3.797,35	33.805,29
<i>Interessos</i>	52,24	47,97	43,69	39,39	35,08	30,75	26,41	22,05	17,67	13,28	8,87	4,44	341,84
BAT	-3.849,59	-12.113,40	1.946,61	2.777,72	-7.139,67	7.747,20	25.941,31	18.504,40	16.028,36	-5.464,25	-7.113,46	-3.801,79	33.463,45
<i>Tributs</i>													1.200,00
<i>Impost de societats</i>													8.365,86
BN													23.897,59



9. Pressupost de Tresoreria

1r Any

**PRESSUPOST DE
TRESORERIA**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
<i>INXN</i>	12.206,56	4.577,46	17.546,94	18.309,85	9.154,92	22.887,31	39.671,34	32.805,14	30.516,41	10.680,74	9.154,92	12.206,56	219.718,17
Cobrament de Ventas	12.206,56	4.577,46	17.546,94	18.309,85	9.154,92	22.887,31	39.671,34	32.805,14	30.516,41	10.680,74	9.154,92	12.206,56	219.718,17
Cost	4.152,45	1.557,17	5.969,14	6.228,67	3.114,34	7.785,84	13.495,45	11.159,70	10.381,12	3.633,39	3.114,34	4.152,45	74.744,04
<i>Estoc inicial</i>	0,00	3.633,39	7.785,84	8.564,42	4.827,22	9.716,73	16.410,47	12.800,75	12.941,27	7.515,77	6.120,64	7.212,77	
<i>Estoc final</i>	2.076,22	1.816,70	2.335,75	1.712,88	1.930,89	2.915,02	1.641,05	2.560,15	3.882,38	3.006,31	3.060,32	2.163,83	
Compres=cost de venda	4.152,45	1.557,17	5.969,14	6.228,67	3.114,34	7.785,84	13.495,45	11.159,70	10.381,12	3.633,39	3.114,34	4.152,45	74.744,04
Pagament de Compres	0,00	4.152,45	1.557,17	5.969,14	6.228,67	3.114,34	7.785,84	13.495,45	11.159,70	10.381,12	3.633,39	5.102,95	72.580,21
<i>Sous</i>	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	17.000,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	17.000,00	119.000,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	45.228,37
Cash-Flow Explotació	-4.034,59	-9.068,42	-510,91	-7,53	-6.048,12	-5.487,24	14.087,17	9.556,73	8.046,58	-5.041,36	-6.048,12	-12.534,59	-17.090,41
<i>Inversions</i>													
<i>Prèstec</i>	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	14.566,44
<i>Impost de Societats</i>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Trbutos</i>							2755,00						2.755,00
Cash-Flow Net	-5.248,46	-10.282,29	-1.724,78	-1.221,40	-7.261,99	-6.701,11	12.873,30	8.342,86	6.832,71	-6.255,23	-7.261,99	-13.748,46	-34.411,85



2n Any

**PRESSUPOST DE
TRESORERIA**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
<i>INXN</i>	16.007,76	6.002,91	23.011,16	24.011,64	12.005,82	30.014,55	52.025,21	43.020,85	40.019,39	14.006,79	12.005,82	16.007,76	288.139,64
Cobrament de Ventas	16.007,76	6.002,91	23.011,16	24.011,64	12.005,82	30.014,55	52.025,21	43.020,85	40.019,39	14.006,79	12.005,82	16.007,76	288.139,64
Cost	4.567,69	1.712,88	6.566,06	6.851,54	3.425,77	8.564,42	14.845,00	12.275,67	11.419,23	3.996,73	3.425,77	4.567,69	82.218,44
<i>Estoc inicial</i>	2.163,83	3.732,34	8.432,23	9.381,20	5.302,01	10.685,22	18.050,56	14.080,73	14.235,37	8.267,34	6.732,70	7.934,04	
<i>Estoc final</i>	2.019,46	1.866,17	2.529,67	1.876,24	2.120,80	3.205,57	1.805,06	2.816,15	4.270,61	3.306,94	3.366,35	2.380,21	
Compres= cost de venda	4.567,69	1.712,88	6.566,06	6.851,54	3.425,77	8.564,42	14.845,00	12.275,67	11.419,23	3.996,73	3.425,77	4.567,69	82.218,44
Pagament de compres	2.163,83	4.567,69	1.712,88	6.566,06	6.851,54	3.425,77	8.564,42	14.845,00	12.275,67	11.419,23	3.996,73	5.613,25	82.002,06
<i>Sous</i>	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	17.000,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	8.500,00	17.000,00	119.000,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	43.064,54
Cash-Flow Explotació	-648,65	-7.798,69	4.356,39	5.071,39	-3.508,66	861,41	25.091,50	18.656,47	16.511,45	-2.078,65	-3.508,66	-9.148,65	44.073,04
<i>Inversions</i>			2562,66				2562,66				2562,66		7687,97
<i>Prèstec</i>	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	14.566,44
<i>Impost de Societats</i>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.637,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5.669,97
<i>Tributs</i>							1.200,00						1.200,00
Cash-Flow Net	-1.862,52	-9.012,56	579,86	1.294,86	-4.722,53	-352,46	14.477,46	17.442,60	15.297,58	-3.292,52	-7.285,19	-10.362,52	14.948,66



3r Any

**PRESSUPOST DE
 TRESORERIA**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
<i>INXN</i>	17.594,01	6.597,75	25.291,39	26.391,02	13.195,51	32.988,77	57.180,53	47.283,90	43.985,03	15.394,76	13.195,51	17.594,01	316.692,18
Cobrament de Ventas	17.594,01	6.597,75	25.291,39	26.391,02	13.195,51	32.988,77	57.180,53	47.283,90	43.985,03	15.394,76	13.195,51	17.594,01	316.692,18
Cost	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
<i>Estoc inicial</i>	2.380,21	3.951,41	8.870,07	9.855,13	5.568,08	11.219,88	18.953,21	14.784,77	14.947,14	8.680,71	7.069,34	8.330,75	
<i>Estoc final</i>	2.152,89	1.975,71	2.661,02	1.971,03	2.227,23	3.365,96	1.895,32	2.956,95	4.484,14	3.472,28	3.534,67	2.499,22	
Compres= cost de venda	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
Pagament compres	2.380,21	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	5.893,91	86.210,35
<i>Sous</i>	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	20.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	10.000,00	20.000,00	140.000,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	43.064,54
Cash-Flow Explotació	-790,78	-8.789,49	4.808,31	5.608,19	-3.990,26	407,42	28.004,58	20.805,74	18.406,12	-2.390,52	-3.990,26	-10.790,78	47.417,28
<i>Inversions</i>			1.390,00				1.390,00						2.780,00
<i>Prèstec</i>	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	14.566,44
<i>Impost de Societats</i>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.214,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6.214,00
<i>Tributs</i>							1.200,00						1.200,00
Cash-Flow Net	-2.004,65	-10.003,36	2.204,44	4.394,32	-5.204,13	-806,45	19.186,70	19.591,87	17.192,25	-3.604,39	-5.204,13	-12.004,65	22.656,84



4r Any

**PRESSUPOST DE
 TRESORERIA**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
<i>INXN</i>	17.819,92	6.682,47	25.616,13	26.729,88	13.364,94	33.412,35	57.914,74	47.891,04	44.549,80	15.592,43	13.364,94	17.819,92	320.758,57
Cobrament de Ventas	17.819,92	6.682,47	25.616,13	26.729,88	13.364,94	33.412,35	57.914,74	47.891,04	44.549,80	15.592,43	13.364,94	17.819,92	320.758,57
Cost	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
<i>Estoc inicial</i>	2.499,22	3.987,12	8.887,92	9.860,49	5.569,15	11.220,30	18.953,34	14.784,79	14.947,15	8.680,71	7.069,34	8.330,75	
<i>Estoc final</i>	2.188,59	1.993,56	2.666,38	1.972,10	2.227,66	3.366,09	1.895,33	2.956,96	4.484,14	3.472,28	3.534,67	2.499,22	
Compres =cost de venda	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
Pagaments de compres	2.499,22	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	5.893,91	86.329,36
<i>Sous</i>	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	22.400,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	22.400,00	156.800,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	43.064,54
Cash-Flow Explotació	-1.764,87	-9.904,77	3.933,06	4.747,06	-5.020,83	-1.569,00	27.538,79	20.212,87	17.770,90	-3.392,85	-5.020,83	-12.964,87	34.564,67
<i>Inversions</i>													
<i>Prèstec</i>	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	14.566,44
<i>Impost de Societats</i>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.289,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7.289,97
<i>Tributs</i>							1200,00						1.200,00
Cash-Flow Net	-2.978,74	-11.118,64	2.719,19	3.533,19	-6.234,70	-2.782,87	26.324,92	18.999,00	16.557,03	-4.606,72	-6.234,70	-14.178,74	11.508,26



5è Any

**PRESSUPOST DE
 TRESORERIA**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
<i>INXN</i>	18.025,00	6.759,37	25.910,94	27.037,50	13.518,75	33.796,87	58.581,25	48.442,19	45.062,50	15.771,87	13.518,75	18.025,00	324.449,99
Cobrament de Ventas	18.025,00	6.759,37	25.910,94	27.037,50	13.518,75	33.796,87	58.581,25	48.442,19	45.062,50	15.771,87	13.518,75	18.025,00	324.449,99
Cost	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
<i>Estoc inicial</i>	2.499,22	3.987,12	8.887,92	9.860,49	5.569,15	11.220,30	18.953,34	14.784,79	14.947,15	8.680,71	7.069,34	8.330,75	
<i>Estoc final</i>	2.188,59	1.993,56	2.666,38	1.972,10	2.227,66	3.366,09	1.895,33	2.956,96	4.484,14	3.472,28	3.534,67	2.499,22	
Compres= cost de vendes	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	4.796,08	86.329,36
Pagament de compres	2.499,22	4.796,08	1.798,53	6.894,36	7.194,11	3.597,06	8.992,64	15.587,25	12.889,45	11.990,19	4.196,57	3.597,06	84.032,51
<i>Sous</i>	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	22.400,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	11.200,00	22.400,00	156.800,00
<i>Altres despeses</i>	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	3.588,71	43.064,54
Cash-Flow Explotació	-1.559,79	-9.827,87	4.227,86	5.054,67	-4.867,02	-1.184,48	28.205,29	20.764,02	18.283,60	-3.213,40	-4.867,02	-12.759,79	38.256,08
<i>Inversions</i>													0
<i>Prèstec</i>	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	1.213,87	14.566,44
<i>Impost de Societats</i>	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.365,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8.365,86
<i>Tributs</i>							1200,00						1.200,00
Cash-Flow Net	-2.773,66	-11.041,74	3.013,99	3.840,80	-6.080,89	-2.398,35	26.991,42	19.550,15	17.069,73	-4.427,27	-6.080,89	-13.973,66	14.123,78



10. Estat de Fluxos d'Efectiu

<u>1r Any</u>		<u>2n Any</u>		<u>3r Any</u>	
<i>EFE</i>		<i>EFE</i>		<i>EFE</i>	
<i>BAIT</i>	-20.576,21	<i>BAIT</i>	39.900,24	<i>BAIT</i>	42.966,49
<i>Amortitzacions</i>	3.485,80	<i>Amortitzacions</i>	4.172,79	<i>Amortitzacions</i>	4.450,79
<i>Impost de Societats</i>	0,00	<i>Impost de Societats</i>	5.669,97	<i>Impost de Societats</i>	6.214,00
<i>Trbut</i>	2.755,00	<i>Trbut</i>	1.200,00	<i>Trbut</i>	1.200,00
<i>CFB</i>	-19.845,41	<i>CFB</i>	37.203,07	<i>CFB</i>	40.003,28
<i>Estocs</i>	2.163,83	<i>Estocs</i>	216,38	<i>Estocs</i>	119,01
<i>Clients</i>	0,00	<i>Clients</i>	0,00	<i>Clients</i>	0,00
<i>Proveïdors</i>	2.163,83	<i>Proveïdors</i>	216,38	<i>Proveïdors</i>	119,01
<i>CFExplot</i>	-19.845,41	<i>CFExplot</i>	37.203,07	<i>CFExplot</i>	40.003,28
<i>Inversions</i>	0,00	<i>Inversions</i>	7.687,97	<i>Inversions</i>	2.780,00
<i>Préstec</i>	14.566,44	<i>Préstec</i>	14.566,44	<i>Préstec</i>	14.566,44
<i>CFNET</i>	-34.411,85	<i>CFNET</i>	14.948,66	<i>CFNET</i>	22.656,84

<u>4r Any</u>		<u>5è Any</u>	
<i>EFE</i>		<i>EFE</i>	
<i>BAIT</i>	30.113,87	<i>BAIT</i>	33.805,29
<i>Amortitzacions</i>	4.450,79	<i>Amortitzacions</i>	4.450,79
<i>Impost de Societats</i>	7.289,97	<i>Impost de Societats</i>	8.365,86
<i>Trbut</i>	1.200,00	<i>Trbut</i>	1.200,00
<i>CFB</i>	26.074,70	<i>CFB</i>	28.690,22
<i>Estocs</i>	0,00	<i>Estocs</i>	0,00
<i>Clients</i>	0,00	<i>Clients</i>	0,00
<i>Proveïdors</i>	0,00	<i>Proveïdors</i>	0,00
<i>CFExplot</i>	26.074,70	<i>CFExplot</i>	28.690,22
<i>Inversions</i>	0,00	<i>Inversions</i>	0,00
<i>Préstec</i>	-14.566,44	<i>Préstec</i>	-14.566,44
<i>CFNET</i>	11.508,26	<i>CFNET</i>	14.123,78



11. Balanç Anual

1r Any

BALANÇ							
Actiu	Final	Variació	Inicial	Passiu i PN	Final	Variació	Inicial
Immobilitzat intangible	0,00	0,00	0,00	Fons Propis	27.270,30	-25.968,13	53.238,43
Immobilitzat material	59.059,05	0,00	59.059,05				
Amortització	3.485,80	3.485,80	0,00	Deutes a ll/t	53.329,53	-11.929,49	65.259,02
Actiu no Corrent	55.573,25	-3.485,80	59.059,05	Passiu a ll/t	53.329,53	-11.929,49	65.259,02
Existències	2.163,83	2.163,83	0,00				
Clients	0,00	0,00	0,00	Proveïdors	2.163,83	2.163,83	0,00
Tresoreria	25.026,58	-34.411,82	59.438,40	Proveïdors d'immobilitzat	0,00	0,00	0,00
Actiu Corrent	27.190,41	2.163,83	59.438,40	Passiu a c/t	2.163,83	2.163,83	0,00
TOTAL ACTIU	82.763,66	-35.733,79	118.497,45	TOTAL PASSIU I PN	82.763,66	-35.733,79	118.497,45

2n Any

BALANÇ							
Actiu	Final	Variació	Inicial	Passiu i PN	Final	Variació	Inicial
Immobilitzat intangible	0,00	0,00	0,00	Fons Propis	58.200,15	30.929,84	27.270,30
Immobilitzat material	66.747,02	7.687,97	59.059,05				
Amortització	7.658,59	4.172,79	3.485,80	Deutes a ll/t	40.863,57	-12.465,96	53.329,53
Actiu no Corrent	59.088,43	3.515,18	55.573,25	Passiu a ll/t	40.863,57	-12.465,96	53.329,53
Existències	2.380,21	216,38	2.163,83				
Clients	0,00	0,00	0,00	Proveïdors	2.380,21	216,38	2.163,83
Tresoreria	39.975,29	14.948,71	25.026,58	Proveïdors d'immobilitzat	0,00	0,00	0,00
Actiu Corrent	42.355,50	15.165,09	27.190,41	Passiu a c/t	2.380,21	216,38	2.163,83
TOTAL ACTIU	101.443,93	18.680,27	82.763,66	TOTAL PASSIU I PN	101.443,93	18.680,27	82.763,66



3r Any

BALANÇ							
Actiu	Final	Variació	Inicial	Passiu i PN	Final	Variació	Inicial
Immobilitzat intangible	0,00	0,00	0,00	Fons Propis	92.212,82	34.012,68	58.200,15
Immobilitzat material	69.527,02	2.780,00	66.747,02				
				Deutes a ll/t	27.836,99	-13.026,58	40.863,57
Amortització	12.109,39	4.450,79	7.658,59				
Actiu no Corrent	57.417,63	-1.670,79	59.088,43	Passiu a ll/t	27.836,99	-13.026,58	40.863,57
Existències	2.499,22	119,01	2.380,21				
Clients	0,00	0,00	0,00	Proveïdors	2.499,22	119,01	2.380,21
Tresoreria	62.632,18	22.656,89	39.975,29	Proveïdors d'immobilitzat	0,00	0,00	0,00
Actiu Corrent	65.131,40	22.775,90	42.355,50	Passiu a c/t	2.499,22	119,01	2.380,21
TOTAL ACTIU	122.549,03	21.105,11	101.443,93	TOTAL PASSIU I PN	122.549,03	21.105,11	101.443,93

4t Any

BALANÇ							
Actiu	Final	Variació	Inicial	Passiu i PN	Final	Variació	Inicial
Immobilitzat intangible	0,00	0,00	0,00	Fons Propis	112.882,72	20.669,90	92.212,82
Immobilitzat material	69.527,02	0,00	69.527,02				
				Deutes a ll/t	14.224,57	-13.612,42	27.836,99
Amortització	16.560,18	4.450,79	12.109,39				
Actiu no Corrent	52.966,84	-4.450,79	57.417,63	Passiu a ll/t	14.224,57	-13.612,42	27.836,99
Existències	2.499,22	0,00	2.499,22				
Clients	0,00	0,00	0,00	Proveïdors	2.499,22	0,00	2.499,22
Tresoreria	74.140,45	11.508,27	62.632,18	Proveïdors d'immobilitzat	0,00	0,00	0,00
Actiu Corrent	76.639,67	11.508,27	65.131,40	Passiu a c/t	2.499,22	0,00	2.499,22
TOTAL ACTIU	129.606,51	7.057,48	122.549,03	TOTAL PASSIU I PN	129.606,51	7.057,48	122.549,03



5è Any

BALANÇ							
Actiu	Final	Variació	Inicial	Passiu i PN	Final	Variació	Inicial
Immobilitzat intangible	0,00	0,00	0,00	Fons Propis	136.780,30	23.897,59	112.882,72
Immobilitzat material	69.527,02	0,00	69.527,02				
				Deutes a ll/t	0,0	-14.224,57	14.224,57
Amortització	21.010,98	4.450,79	16.560,18				
Actiu no Corrent	48.516,04	-4.450,79	52.966,84	Passiu a ll/t	0,0	-14.224,57	14.224,57
Existències	2.499,22	0,00	2.499,22				
Clients	0,00	0,00	0,00	Proveïdors	2.499,22	0,00	2.499,22
Tresoreria	88.264,26	14.123,81	74.140,45	Proveïdors d'immobilitzat	0,00	0,00	0,00
Actiu Corrent	90.763,48	14.123,81	76.639,67	Passiu a c/t	2.499,22	0,00	2.499,22
TOTAL ACTIU	139.279,53	9.673,02	129.606,51	TOTAL PASSIU I PN	139.279,53	9.673,02	129.606,51



12. Amortització del Prèstec

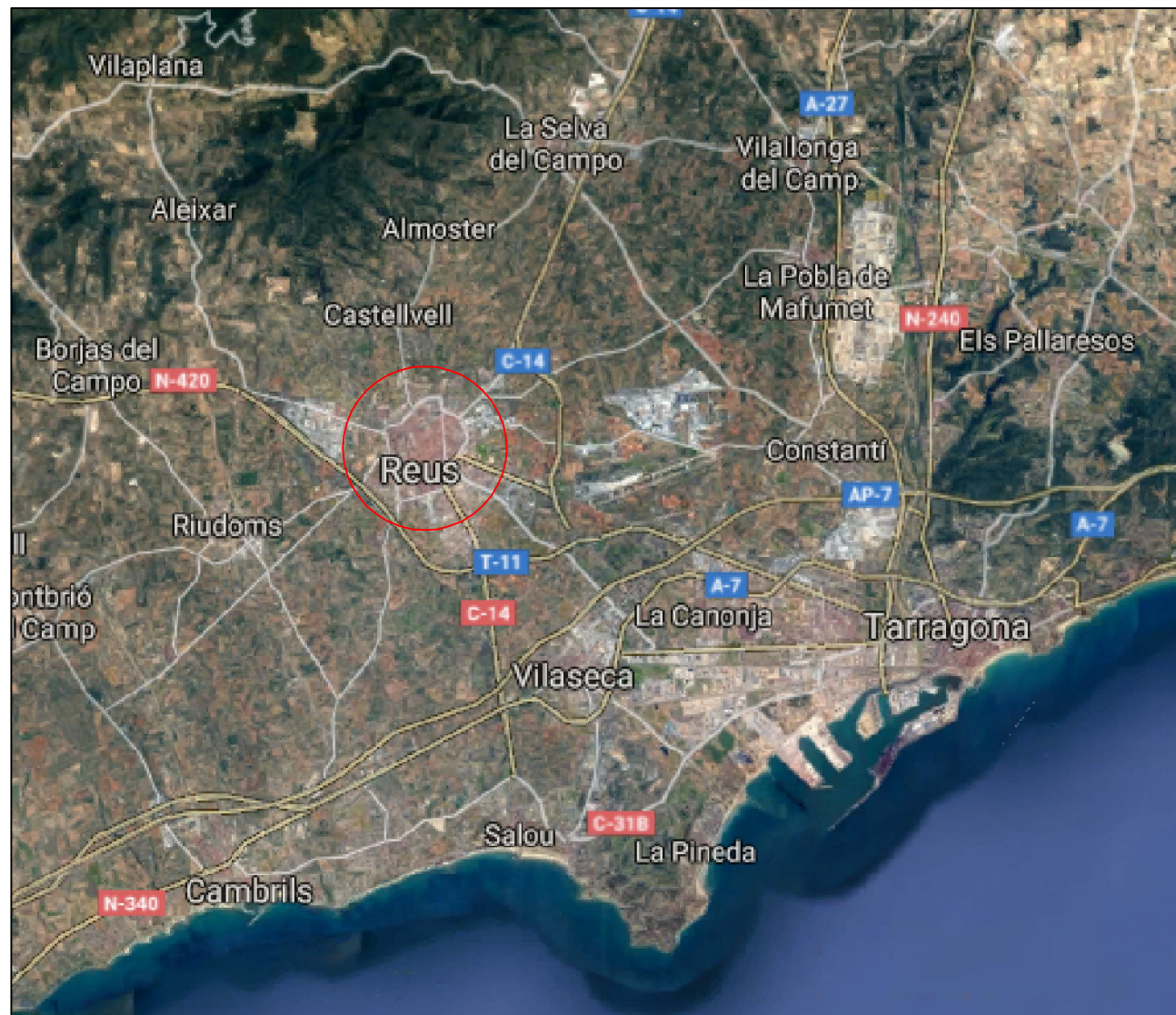
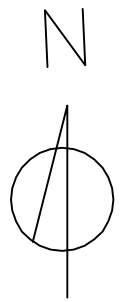
Període	Pagament	Deure bàsic	Interès	Saldo del deute
1	1.213,87 €	974,20 €	239,66 €	64.284,80 €
2	1.213,87 €	977,78 €	236,09 €	63.307,02 €
3	1.213,87 €	981,37 €	232,50 €	62.325,64 €
4	1.213,87 €	984,98 €	228,89 €	61.340,67 €
5	1.213,87 €	988,59 €	225,27 €	60.352,07 €
6	1.213,87 €	992,22 €	221,64 €	59.359,85 €
7	1.213,87 €	995,87 €	218,00 €	58.363,98 €
8	1.213,87 €	999,53 €	214,34 €	57.364,46 €
9	1.213,87 €	1.003,20 €	210,67 €	56.361,26 €
10	1.213,87 €	1.006,88 €	206,99 €	55.354,38 €
11	1.213,87 €	1.010,58 €	203,29 €	54.343,80 €
12	1.213,87 €	1.014,29 €	199,58 €	53.329,51 €
13	1.213,87 €	1.018,01 €	195,85 €	52.311,50 €
14	1.213,87 €	1.021,75 €	192,11 €	51.289,75 €
15	1.213,87 €	1.025,51 €	188,36 €	50.264,24 €
16	1.213,87 €	1.029,27 €	184,60 €	49.234,97 €
17	1.213,87 €	1.033,05 €	180,82 €	48.201,92 €
18	1.213,87 €	1.036,85 €	177,02 €	47.165,07 €
19	1.213,87 €	1.040,65 €	173,21 €	46.124,42 €
20	1.213,87 €	1.044,48 €	169,39 €	45.079,94 €
21	1.213,87 €	1.048,31 €	165,56 €	44.031,63 €
22	1.213,87 €	1.052,16 €	161,71 €	42.979,47 €
23	1.213,87 €	1.056,02 €	157,84 €	41.923,45 €
24	1.213,87 €	1.059,90 €	153,96 €	40.863,54 €
25	1.213,87 €	1.063,80 €	150,07 €	39.799,75 €
26	1.213,87 €	1.067,70 €	146,16 €	38.732,04 €
27	1.213,87 €	1.071,62 €	142,24 €	37.660,42 €
28	1.213,87 €	1.075,56 €	138,31 €	36.584,86 €
29	1.213,87 €	1.079,51 €	134,36 €	35.505,35 €
30	1.213,87 €	1.083,47 €	130,39 €	34.421,88 €
31	1.213,87 €	1.087,45 €	126,41 €	33.334,43 €
32	1.213,87 €	1.091,45 €	122,42 €	32.242,98 €
33	1.213,87 €	1.095,45 €	118,41 €	31.147,53 €
34	1.213,87 €	1.099,48 €	114,39 €	30.048,05 €
35	1.213,87 €	1.103,52 €	110,35 €	28.944,53 €
36	1.213,87 €	1.107,57 €	106,30 €	27.836,96 €
37	1.213,87 €	1.111,64 €	102,23 €	26.725,33 €
38	1.213,87 €	1.115,72 €	98,15 €	25.609,61 €
39	1.213,87 €	1.119,82 €	94,05 €	24.489,79 €



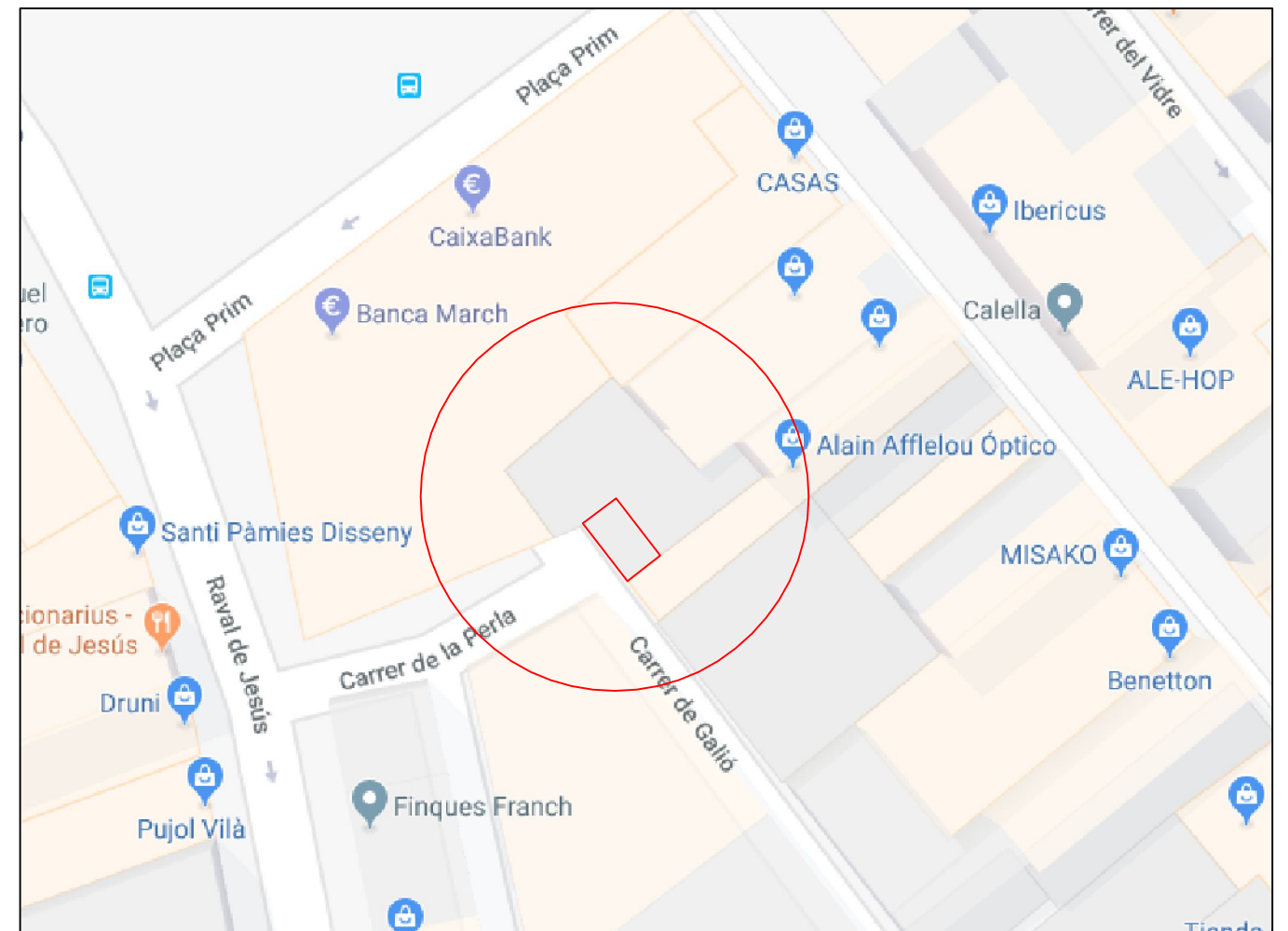
40	1.213,87 €	1.123,93 €	89,94 €	23.365,87 €
41	1.213,87 €	1.128,06 €	85,81 €	22.237,81 €
42	1.213,87 €	1.132,20 €	81,67 €	21.105,61 €
43	1.213,87 €	1.136,36 €	77,51 €	19.969,25 €
44	1.213,87 €	1.140,53 €	73,34 €	18.828,72 €
45	1.213,87 €	1.144,72 €	69,15 €	17.684,01 €
46	1.213,87 €	1.148,92 €	64,94 €	16.535,08 €
47	1.213,87 €	1.153,14 €	60,73 €	15.381,94 €
48	1.213,87 €	1.157,38 €	56,49 €	14.224,56 €
49	1.213,87 €	1.161,63 €	52,24 €	13.062,94 €
50	1.213,87 €	1.165,89 €	47,97 €	11.897,04 €
51	1.213,87 €	1.170,18 €	43,69 €	10.726,87 €
52	1.213,87 €	1.174,47 €	39,39 €	9.552,40 €
53	1.213,87 €	1.178,79 €	35,08 €	8.373,61 €
54	1.213,87 €	1.183,11 €	30,75 €	7.190,50 €
55	1.213,87 €	1.187,46 €	26,41 €	6.003,04 €
56	1.213,87 €	1.191,82 €	22,05 €	4.811,21 €
57	1.213,87 €	1.196,20 €	17,67 €	3.615,02 €
58	1.213,87 €	1.200,59 €	13,28 €	2.414,43 €
59	1.213,87 €	1.205,00 €	8,87 €	1.209,43 €
60	1.213,87 €	1.209,43 €	4,44 €	0,00 €
Total	72832.02 €	65259.00 €	7573.02 €	0.00 €

	Deute	Interès
Any 1	11.929,49 €	2.636,92 €
Any 2	12.465,96 €	2.100,43 €
Any 3	13.026,58 €	1.539,81 €
Any 4	13.612,42 €	954,01 €
Any 5	14.224,57 €	341,84 €

13. Plànol del Local



SITUACIÓ



EMPLAÇAMENT

RESTAURANT TASTY BURGER, S.L.

Descripció:
SITUACIÓ I EMLAÇAMENT

Escala: SE

Plànol N°

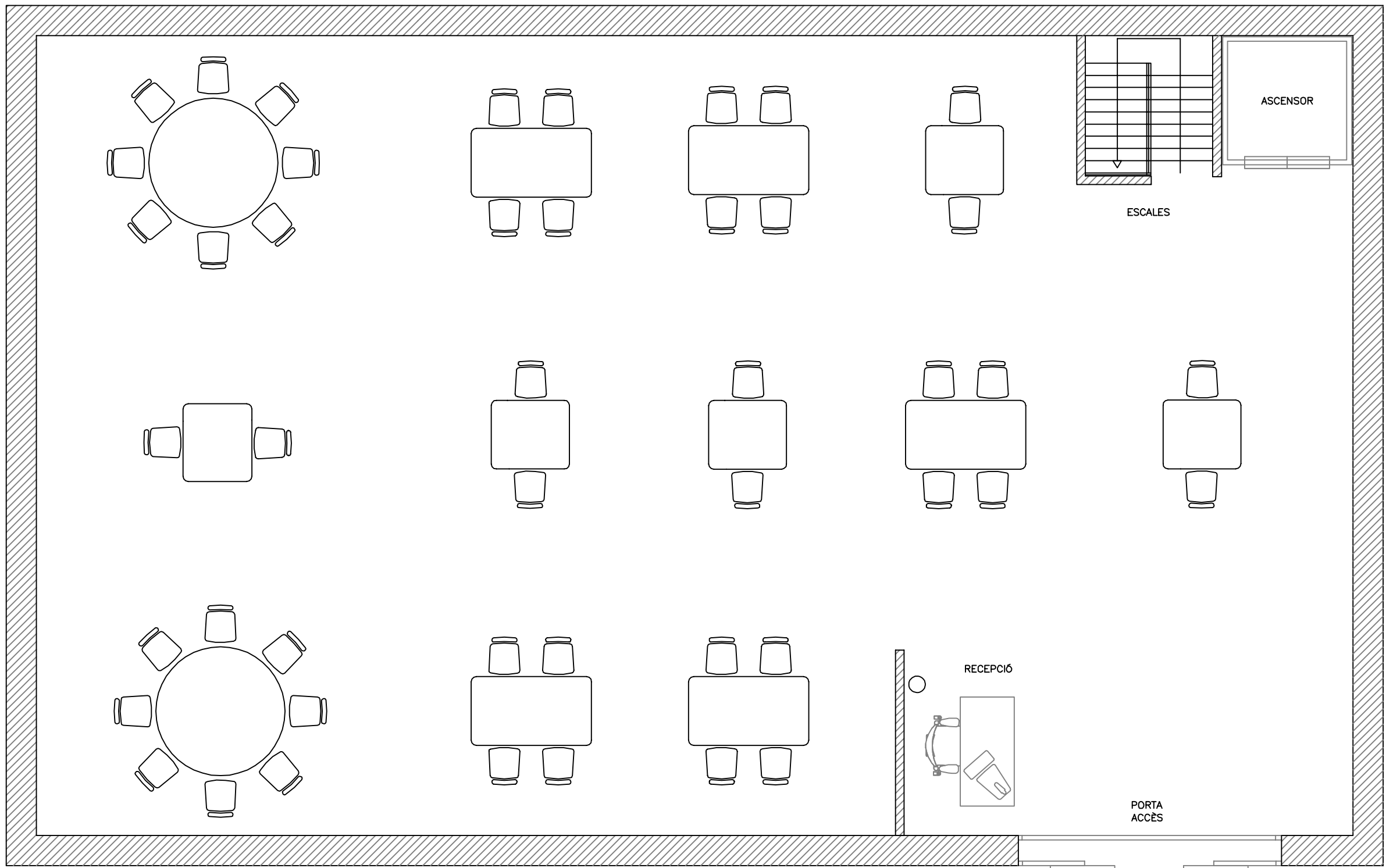
1

Emplaçament: C/ GALIÓ, 15 REUS (TARRAGONA)

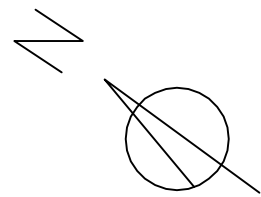
Dibuixat per:

LARA FERRANDO BALAGUÉ - SONIA AZNAR ENRICH
Data: 20 de Maig de 2019

Observacions:



C/GALIÓ



RESTAURANT TASTY BURGER, S.L.

Descripció:
DISTRIBUCIÓ PLANTA BAIXA

Escala: 1:50

Plànol N°

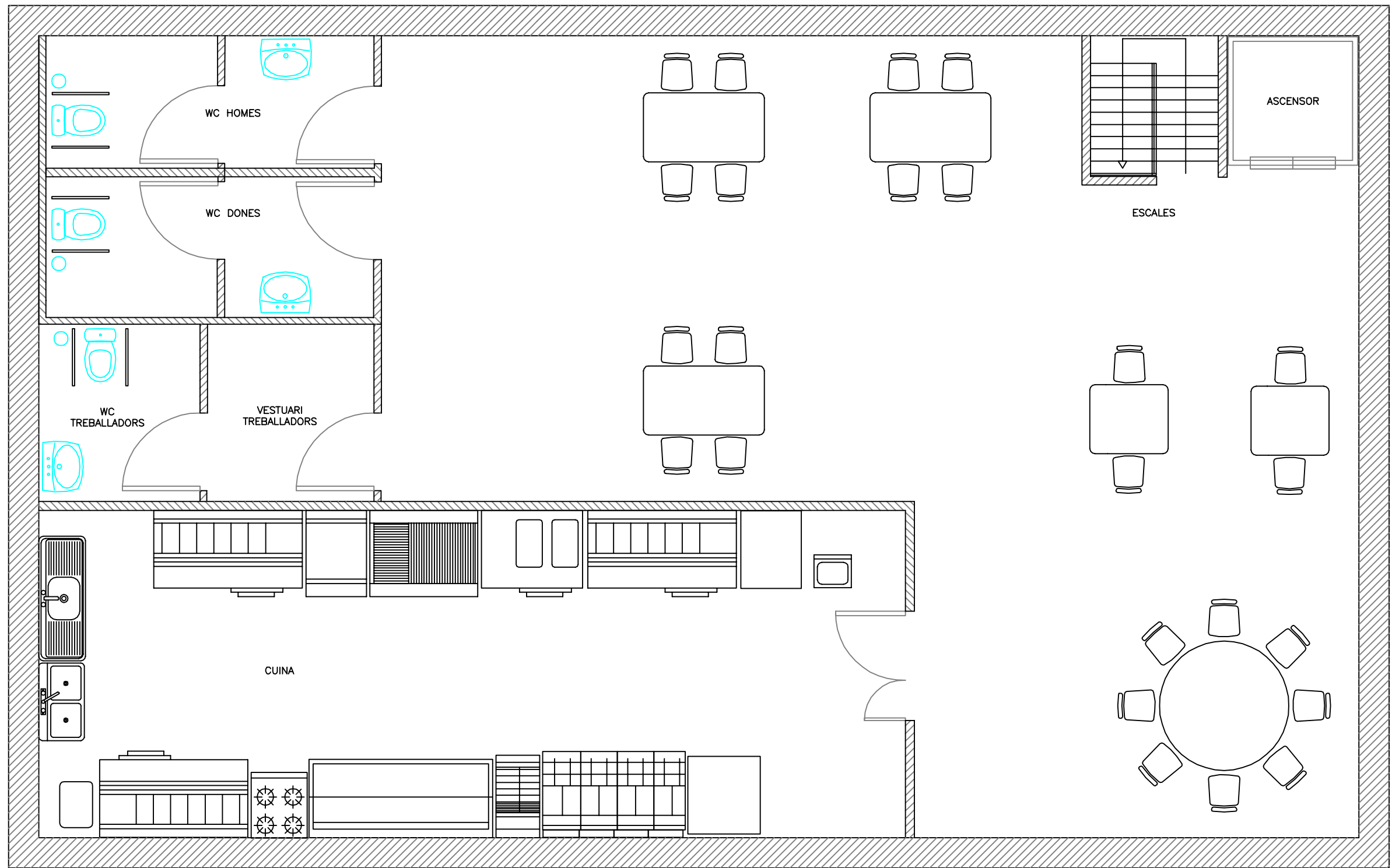
2

Emplaçament: C/ GALIÓ, 15 REUS (TARRAGONA)

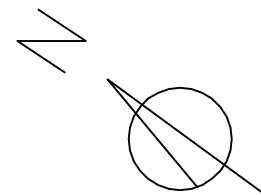
Dibuixat per:

LARA FERRANDO BALAGUÉ - SONIA AZNAR ENRICH
Data: 20 de Maig de 2019

Observacions:



C/GALIÓ



Descripció: DISTRIBUCIÓ PLANTA SOTERRANI		Escala: 1:50	Plànol N° 3
Emplaçament: C/ GALIÓ, 15 REUS (TARRAGONA)			
Dibuixat per: LARA FERRANDO BALAGUÉ - SONIA AZNAR ENRICH		Observacions:	
Data: 20 de Maig de 2019			



activitats de baix risc incloses a la llei 16/2015, de 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i l'impuls de l'activitat econòmica

4. COMUNICACIÓ PREVIA

14. Comunicació Previa

Dades de la persona sol·licitant (Quan el titular de l'activitat sigui una SCP o CB, cal que empleneu l'apartat de la pàgina 2, indicant la relació dels seus membres amb el número de DNI/NIE corresponents)

Nom i cognoms o raó social

DNI – NIF / NIE

Dades de la persona representant (empleneu-ho només en cas que actueu en representació de la persona sol·licitant)

Nom i cognoms o raó social

DNI – NIF / NIE

Tipus de representació atorgada per la persona sol·licitant

Per a la presentació en el registre general

Per a la tramitació de l'expedient

Dades per a notificacions

Tipus i nom de via (carrer, plaça...)		Número	Bloc	Escala	Pis	Porta
Codi postal	Població					
Telèfon mòbil:			Adreça electrònica:			
Mitjà de notificació escollit: <input type="checkbox"/> Notificació Electrònica (1) <input type="checkbox"/> Correu ordinari						

Dades de l'activitat i l'establiment

Descripció activitat **Classif. Mpal.** **Codi ccae 2009**

--	--	--

Nom comercial de l'activitat

Telèfon activitat

Adreça electrònica	

Emplaçament: Tipus de via Nom de la via

--	--	--	--	--	--	--

Número Escala Pis Porta Polígon Parcel·la Codi postal

--	--	--	--	--	--	--

Referència cadastral

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Modalitat tràmit** (Escolliu una modalitat)

Obertura Canvi titularitat Canvi emplaçament Ampliació Altres:

Dades dels membres de la SCP o CB

Nom	Primer cognom	Segon cognom
Tipus d'identificació		Número identificador del document - lletra
<input type="checkbox"/> DNI / NIF <input type="checkbox"/> NIE		Signatura
Nom	Primer cognom	Segon cognom
Tipus d'identificació		Número identificador del document - lletra
<input type="checkbox"/> DNI / NIF <input type="checkbox"/> NIE		Signatura
Nom	Primer cognom	Segon cognom
Tipus d'identificació		Número identificador del document - lletra
<input type="checkbox"/> DNI / NIF <input type="checkbox"/> NIE		Signatura
Nom	Primer cognom	Segon cognom
Tipus d'identificació		Número identificador del document - lletra
<input type="checkbox"/> DNI / NIF <input type="checkbox"/> NIE		Signatura

Documentació de la que disposa l'Ajuntament

	Sí	No	
Llicència o comunicació prèvia d'obres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Referència acreditativa d'haver obtingut:
Llicències, autoritzacions o concessions relatives a utilització o aprofitament de béns de domini públic municipal (per exemple: guals, terrasses, etc..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Referència acreditativa d'haver obtingut:
Justificació acreditativa que s'ha realitzat el pagament de la taxa corresponent a aquesta Comunicació prèvia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Núm. Registre Entrada d'alta o modificació al servei municipal per la prestació de serveis de recollida de residus comercials i industrials assimilables als municipals

Efectes de la presentació de la comunicació prèvia

1. *Un cop efectuada la comunicació, l'exercici de l'activitat es pot iniciar sota l'exclusiva responsabilitat de les persones titulars i tècniques que hagin realitzat certificacions, i alhora faculta a l'administració per a dur a terme qualsevol actuació de comprovació.*
2. *La comunicació no atorga a la persona o empresa titular de l'activitat, facultats sobre el domini públic, el servei públic o els béns col·lectius, ni dóna cobertura a efectes contraris a l'ordenament vigent.*
3. *La inexactitud, falsedat o omissió de qualsevol dada consignada en aquest document serà posada en coneixement de la persona titular que disposarà d'un termini per corregir-la i/o perfeccionar-la, sense perjudici de les responsabilitats a les quals s'hagués de fer front, sens perjudici del dret a presentar al·legacions en el termini de 15 dies a comptar de la notificació i des les responsabilitats a les quals s'hagués de fer front.*
4. *En cas que es constati algun incompliment s'iniciarà un procediment d'esmena d'una durada màxima de dos mesos, que no comportaria la suspensió de l'activitat, tret que hi hagués risc per a les persones, els béns o el medi ambient.*
5. *Aquest procediment d'esmena és independent i compatible amb un possible procediment sancionador, i supletori en els casos en què la normativa sectorial de l'activitat no estableixi un procediment específic.*
6. *Finalitzat el procediment d'esmena desfavorablement, l'inici de l'activitat requerirà la presentació d'una nova comunicació prèvia de la persona titular del compliment dels requisits de la normativa, que meritirà les taxes administratives corresponents a l'ordenança Fiscal núm. 8.*

Condicions generals

1. En el cas que el/la titular sigui una persona estrangera, ha de disposar del permís de residència i treball per compte pròpia en vigència.
2. Aquesta comunicació habilita a la persona interessada per a l'exercici de l'activitat, salvant el dret de propietat i sense perjudici del de tercer, en els termes previstos pel Decret 179/95 de 13 de juny pel qual s'aprova el Reglament d'Obres, Activitats i Serveis dels Ens Locals
3. L'activitat queda condicionada al compliment d'allò que determina el títol segon capítol tercer de la Revisió del Pla General d'ordenació urbana de Reus i l'ordenança Municipal Reguladora de soroll i vibracions.
4. En el cas que l'establiment estigui climatitzat, en el seu accés s'haurà de disposar de porta de tancament, d'acord amb IT. 3.8.4 del Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques en els edificis. RITE
5. Sense perjudici de la normativa sectorial que en cada cas sigui d'aplicació, l'exercici de l'activitat ha complir la normativa següent:
 - RD 486/1997, de 14 d'abril, pel que s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut en el llocs de treball
 - Decret 190/2015, de 25 d'agost, de desplegament de la Llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn, de la Generalitat de Catalunya.
 - Art. 32.3 de la Llei 1/1998, de política lingüística que estableix que els establiments que es dediquen a la venda de productes o la prestació de serveis al públic han de tenir al menys en català la senyalització i els cartells d'informació general.
 - Decret 176/2009, de 10 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de Protecció contra la contaminació acústica.-
 - CTE-DBSUA, Document bàsic de seguretat d'utilització i accessibilitat, aprovat per RD 1371/2007, de 19 d'octubre i modificacions posteriors.
6. D'acord amb el que disposa l'art. 9.3 de la Llei 16/2015, del 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica, el titular de l'activitat econòmica ha de cobrir llur responsabilitat civil mitjançant contracte d'assegurances o altres garanties o instruments adequats, d'acord amb les disposicions específiques de les lleis sectorials
7. Obligacions fiscals: Caldrà fer efectiu l'import que determina l'Ordenança fiscal Reguladora dels Tributs Municipals núm. 8, que fixa entre altres, la taxa del regim de comunicació.
8. D'acord amb l'art. 10è de l'Ordenança Fiscal Número 3 Reguladora de l'Impost sobre Béns Immobles, l'Ajuntament comunicarà a la Gerència del Cadastre les possibles variacions en el valor cadastral que se'n derivin de l'activitat que es comunica, fet que eximeix al propietari de l'immoble de presentar Declaració
9. Per a l'exercici de l'activitat de locutoris telefònics, l'horari d'obertura al públic serà el comprès, com a màxim, entre les 9 hores del matí i les 23 hores del vespre de dilluns a diumenge els 365 dies de l'any. S'entén per horari



d'obertura al públic el període de temps durant el qual el públic pot entrar a l'establiment. Així mateix, no es permetrà l'obertura al públic ni el funcionament de l'activitat entre les 23 i les 9 hores, fins i tot en el supòsit que juntament amb l'activitat de locutori se'n realitzi qualsevol altra. Es prohibirà l'entrada de públic en aquests establiments després de l'hora de tancament. Les portes hauran d'estar tancades i no se n'haurà de permetre l'obertura des de l'exterior sense ús de clau. Els usuaris que siguin al local han de disposar d'un període de temps màxim de 20 minuts per desallotjar-lo.

10. Per a l'exercici de l'activitat de perruqueria, centre d'estètica i massatges, l'horari d'obertura al públic serà el comprès, com a màxim, entre les 9 hores del matí i les 21.00 hores del vespre de dilluns a dissabte durant tot l'any. S'entén per horari d'obertura al públic el període de temps durant el qual el públic pot entrar a l'establiment. Així mateix, no es permetrà l'obertura al públic ni el funcionament de l'activitat entre les 21.00 i les 9 hores, fins i tot en el supòsit que juntament amb l'activitat de Perruqueria se'n realitzi qualsevol altra. Es prohibirà l'entrada de públic en aquests establiments després de l'hora de tancament. Les portes hauran d'estar tancades i no se n'haurà de permetre l'obertura des de l'exterior sense ús de clau. Els usuaris que siguin al local han de disposar d'un període de temps màxim de 20 minuts per desallotjar-lo

Documentació que cal adjuntar:

Projecte tècnic que contingui la descripció de l'activitat (art. 13.b Llei 16/2015), signat pel tècnic/a competent i visat pel col·legi professional corresponent, o projecte tècnic signat pel tècnic/a competent sense visar acompanyat de la declaració jurada (Annex II adjunt).

S'ha de presentar en suport paper, en duplicat exemplar, i en suport informàtic, format PDF. Els plànols ha de ser com a màxim de mida A3 i escala 1:200.

Certificació lliurada pel personal tècnic competent que, si escau, ha d'esser el director o la directora de l'execució del projecte presentat i que acrediti que l'activitat i les instal·lacions s'adeqüen al projecte presentat i que es compleixen tots els requisits ambientals, i visada pel col·legi professional.

Certificat d'acta de comprovació favorable, realitzat per una Entitat Col·laboradora de l'Administració, per les activitats incloses a l'Annex 1 de la Llei 3/2010, de 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis.

Declaració responsable, emplenada per la persona titular de l'activitat, o bé per qui la representi legalment (Annex I adjunt).

En el cas de bars, restaurants, gimnasos i obradors de pa ubicats en edificis d'habitatges

Certificat d'aïllament acústic a soroll aeri mesurat "in situ" (Dn T,W) entre l'activitat i els recintes d'ús sensibles de l'habitatge superior i dels habitatges adjacents realitzat per una empresa acreditada en acústica.

En el cas de bars, restaurants i activitats a les que les sigui d'aplicació la normativa d'espectacles públics i activitats recreatives:

Declaració responsable de disposar del contracte d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi el risc. (Annex IV.B adjunt)

Rebut actualitzat acreditatiu del pagament de l'assegurança de responsabilitat civil a nom de la persona titular de l'activitat

Quan es tracti d'un canvi de titularitat:

Signatura de la persona transmetent i adquirent de l'activitat (Annex VI), amb expressió de nom i cognoms i número de DNI/NIE/NIF.

Quan es tracti d'una persona jurídica: document acreditatiu de la representació legal de la societat

Memòria sanitària, si s'escau (annex V)

Taxa per la prestació de serveis d'intervenció administrativa de les activitats (Ordenança fiscal núm. 8)

Altres

En els casos de canvi de titularitat:

- Per acreditar el dret a l'exempció de la taxa, quan es tracti de successió familiar entre cònjuges, i entre descendents i ascendents:
 Fotocòpia del llibre de família o document acreditatiu del dret a tributar un 25% de la quota que marca l'ordenança fiscal número 8.

- Per a gaudir de l'exempció amb caràcter pregat de la taxa:

• Quan es tracti de canvi de titularitat, cessió o traspàs de negoci, sempre que no impliqui canvi d'activitat i no s'interrompi l'exercici de l'activitat:

Original i fotocòpia de la sol·licitud d'exempció del pagament de la taxa per la prestació de serveis d'intervenció administrativa de les activitats i, a més:

Per acreditar que no hi ha un canvi d'activitat o que no s'interromp l'exercici de l'activitat: fotocòpia de les declaracions d'alta i baixa simultànies en l'impost sobre activitats econòmiques o, en el seu cas, declaració d'alta i baixa en el cens d'obligats tributaris (model 036). En aquest cas s'entendrà per alta i baixa simultània quan l'interval de temps entre la declaració d'alta i baixa no sigui superior a 3 mesos.

En els casos de canvi d'emplaçament:

- Per a gaudir de l'exempció amb caràcter pregat de la taxa:

• Quan es tracti de trasllats determinats per expropiació, enderrocament forçós, declaració de ruïna, enfonsament, incendi o desnonament, no originat per manca de pagament de lloguers, i els que es verifiquin en compliment d'ordres i disposicions oficials:

Original i fotocòpia de la sol·licitud d'exempció del pagament de la taxa per la prestació de serveis d'intervenció administrativa de les activitats i, a més:

Fotocòpia de la documentació que acrediti que es compleixen els requisits exigibles per a l'exempció demanada.

- Per a gaudir d'una bonificació amb caràcter pregat del 50% de la quota:

• Quan es tracti de trasllats d'activitats autoritzades per motiu d'arranjament, reforma i millora de les seves instal·lacions o locals, sempre que el període del trasllat no superi a 1 any:

Original i fotocòpia de la sol·licitud de bonificació del 50% de la quota de la taxa per la prestació de serveis d'intervenció administrativa de les activitats i, a més:

Fotocòpia de la documentació que acrediti que es compleixen els requisits exigibles per a la bonificació demanada.

Sistema de pagament fraccionat de la taxa (només per imports superiors a 300,00€) Ordenança Fiscal núm 8 – 8.5

Desitjo acollir-me al sistema de pagament fraccionat.

No desitjo acollir-me al sistema de pagament fraccionat.

Aporto autoliquidació amb el pagament del 30% de la taxa per la prestació de serveis d'intervenció administrativa de les activitats (adjuntar)

Dades bancàries per la domiciliació de les fraccions següents de la taxa (obligatori):

Titular del compte (la persona titular del compte ha de ser la mateixa persona sol·licitant)

Entitat bancària

Codi entitat	Codi oficina	DC	Número de compte
Identificador IBAN			

Condicions del sistema de pagament fraccionat:

• En el moment d'efectuar la comunicació prèvia: autoliquidació del 30% de l'import de la taxa que li correspon per raó de l'activitat sol·licitada en relació a les tarifes previstes a l'ordenança.

• Un 40% en el moment en que es produeixi la verificació de dades per part de l'Ajuntament de Reus.

• El 30% restant, als 6 mesos a comptar des de la data en que es produeixi la verificació de les dades.

NOTA INFORMATIVA IMPORTANT A TENIR EN COMPTE PER PART DE LES EMPRESES I TITULARS D'ACTIVITAT QUE CREIN LLOCS DE TREBALL (article 8.6 de l'ordenança fiscal núm. 8 reguladora de les taxes per la prestació de serveis d'intervenció administrativa de les activitats):



“Els subjectes passius que optin pel sistema de pagament fraccionat de la taxa i abans que sigui exigible el tercer termini esmentat en l'apartat anterior, hagin incrementat la seva plantilla amb un mínim de 2 llocs de treball en relació a la inicial o a l'existent en el moment de realitzar l'autoliquidació i ho sol·licitin expressament, se'ls practicarà a efectes del 3r termini una liquidació tenint en compte el factor corrector de l'activitat (FC) del 0,7 previst a l'article 6è d'aquesta ordenança.

La sol·licitud, la qual només la podran presentar els subjectes passius que hagin optat pel sistema de pagament fraccionat, es presentarà per escrit davant de l'Ajuntament de Reus dins dels quatre mesos següents a la data de concessió de la llicència o des de la data que s'hagi produït la verificació de les dades en els casos d'activitats sotmeses al règim de comunicació prèvia, juntament amb la documentació que es detalla a continuació:

1.- Justificació de la plantilla inicial de l'empresa en el moment d'alta a la Seguretat Social (per noves empreses) o en el moment d'efectuar l'autoliquidació (per empreses ja existents): document d'alta (règim general i/o regim especial de treballadors autònoms per empreses noves, o TC2 per empreses ja existents).

2.- Justificació de la plantilla existent a l'empresa en el moment de presentar la sol·licitud per tal que es practiqui la nova liquidació (darrer TC2 previ a la sol·licitud i contractes de treball si els treballadors o treballadores encara no figuren al mateix)”.

Signatura

Dia

Mes

Any

Reus,

de

de

Les dades de contacte que heu emplenat seran les vies de comunicació que utilitzarem.

D'acord amb la Llei 15/99, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades de caràcter personal sol·licitades s'inclouran en el corresponent fitxer, el qual és responsabilitat de l'Ajuntament de Reus. La finalitat de la recollida de les dades és la gestió d'aquesta sol·licitud i el destinatari de la informació és l'Ajuntament de Reus. Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades, adreçant-vos a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Reus, a la plaça del Mercadal, 1.

(1) L'accés a les notificacions i comunicacions es practicarà a la seu electrònica de l'Ajuntament de Reus (www.reus.cat), segons el que estableix el Reglament de notificacions i comunicacions per mitjans electrònics de l'Ajuntament de Reus. La persona interessada rebrà l'avís de dipòsit a través d'un SMS al mòbil o un missatge al correu electrònic. La notificació estarà disponible durant 10 dies, passats els quals, si no s'hi ha accedit, es considerarà rebutjada, la notificació es tindrà per efectuada i el procediment continuarà (art. 28 de la Llei 11/2007, de 22 de juny, d'accés electrònic dels ciutadans als serveis públics).

ACTIVITATS SOTMESES A NORMATIVA SECTORIAL DE PROTECCIÓ DE LA SALUT QUE NECESSITEN TRÀMIT MUNICIPAL

ÀMBIT SALUT	ACTIVITAT	NORMATIVA A APLICAR	TRÀMIT MUNICIPAL QUE CAL FER	CONSIDERACIONS ESPECÍFIQUES
Salut Ambiental	<p>Qualsevol activitat que disposi d'una instal·lació d'aigua i doni servei a tercers i que estigui descrita a l'art2. Del RD 865/2003 i que són: <u>Instal·lacions amb major probabilitat de proliferació i dispersió de la legionel·la:</u> Torres de Refrigeració (TR), Condensadors evaporatius (CE), <i>Sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn</i>, Sist. D'aigua climatitzada amb agitació constant i recirculació a través de xorros d'alta velocitat o la injecció d'aire: spas, jacuzzis, piscines , vasos o banyeres terapèutiques, banyeres d'hidromassatge, tractament de xorros a pressió,Centrals humidificadores. <u>Instal. Amb menor probabilitat de proliferació i dispersió de legionel·la:</u> Sist. d'instal·lació interior d'aigua freda de consum humà (canonades, dipòsits i aljubs), Cisternes, Dipòsits mòbils,<i>aigua calenta sense retorn</i>, equips de refredament evaporatiu que polvoritzin aigua no inclosos al 1^r grup, Humectadors, fonts ornamentals, sist. De reg per aspersió en el medi urbà,Sist. D'aigua contraincendis, elements de refrigeració per aerosolització al aire lliur. D'altres aparells que acumulin aigua i puguin produir aerosols. <u>Instal. De risc en teràpia respiratòria:</u> equips de teràpia respiratòria,Respiradors, Nebulitzadors. D'altres equips mèdics en contacte amb les vies respiratòries.</p>	<p>Prev. de la legionel·losi : RD 865/2003 de 4 de juliol, i Decret 352/2004, de 27 de juliol.</p>	<p>NOTIFICACIÓ : només TR i CE Model a la web Ajuntament</p>	<p>L'Ajuntament té l'obligació de tenir un cens de les TR i els CE.</p>
	<p>Qualsevol piscina d'ús públic i privat que doni servei a tercers</p>	<p>Normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic: RD 742/2013, de 27 de setembre i el Decret 95/2000, de 22 de juliol i les seves modificacions posteriors.</p>	<p>AUTORITZACIÓ/NOTIFICACIÓ</p>	<p>Nova construcció: Autorització Cada temporada: notificació.</p>
Seguretat alimentaria	<p>Qualsevol activitat minorista del sector alimentari : peixateries i derivats, bacallaneries i derivats, oueries, formatgeries , venda de pa de tot tipus, pastisseries de tot tipus,pasta fresca, xurreries, fruiteries de tot tipus, llegums, encurtits, laminadures, venda de cafè, venda de xocolata, herbodietètica, farmàcia i parafarmàcia, geladeries, orxateries, , begudes no alcohòliques, cellers, congelats, queviures, carnisseries i derivats, mercats municipals, transport, venda ambulat, bars , bars-restaurants, restaurants, fondes , fires i mercats no</p>	<p>Normativa general C Europea: Reglament 852 de 2004 i el 853 de 2004 i la sectorial.</p>	<p>MEMÒRIA SANITÀRIA (MS)PER AL REGISTRE SANITARI MUNICIPAL (RSM)</p>	<p>La MS per estar al RSM es pot haver lliurat a l'Ajuntament juntament amb els documents d'Activitats, en els casos de minoristes que entrin via Comunicació prèvia o Llicència d'Activitats.</p>



	sedentaris.			EL RSM ES DONA AL TITULAR. En el cas de grans empreses i/o que més del 30% de producció vagi fora de Reus o que serveixen més d'aquest 30% a menadors col.lectius socials, o que són dels sector de restauradors adreçats a col.lectius socials, o plataformes de distribució de supermercats o empreses de distribució d'aigua amb cisternes no han de tenir el RSM però han de demanar el RSIPAC a la Generalitat.
	Qualsevol activitat que realitzi pírcings i/o tatuatges, ja sigui centre específic i/o d'estètica.	Decret 90/2008, de 22 d'abril	AUTORITZACIÓ/NOTIFICACIÓ	Al començar a funcionar: Autorització. Al canviar d'aplicador: Notificació.



Sol·licitud d'alta, baixa o modificació de les dades de l'activitat en la base de dades del servei de recollida de residus

15. Sol·licitud d'alta, baixa o modificació de les dades de l'activitat en la base de dades del servei de recollida de residus

Dades de la persona sol·licitant

Nom i cognoms o raó social

DNI – NIF / NIE

Dades de la persona representant (empleneu-ho només en cas que actueu en representació de la persona sol·licitant)

Nom i cognoms o raó social

DNI – NIF / NIE

Tipus de representació atorgada per la persona sol·licitant

Per a la presentació en el registre general

Per a la tramitació de l'expedient

Dades per a notificacions

Tipus i nom de via (carrer, plaça...)		Número	Bloc	Escala	Pis	Porta
Codi postal	Població					
Telèfon mòbil:		Adreça electrònica:				
<i>Mitjà de notificació escollit:</i>		<input type="checkbox"/> Notificació Electrònica (1)		<input type="checkbox"/> Correu ordinari		

Demano

Com a persona propietària - Com a persona llogatera, titular de l'activitat

<input type="checkbox"/> Alta Preu Públic	<input type="checkbox"/> Baixa Preu Públic (Ref.: _____) (1)	<input type="checkbox"/> Modificació de dades (Ref.: _____) (1) Dades que es modifiquen:
---	---	--

(1) Camps obligatoris que corresponen als quatre últims dígits de la referència del preu públic del servei de recollida de residus.

Que s'actualitzi el cens, tant de la taxa per la recollida d'escombraries com el Preu públic per la recollida de residus, i es lliurin les liquidacions en funció de les dades declarades.

*Alhora que efectuo la següent **DECLARACIÓ** a efectes de la incorporació o modificació del fitxer del Preu Públic pel Servei de recollida de residus comercials i industrials assimilables als municipals:*



Data inici activitat	Epígraf i activitat (veure llistat)	Sector d'ubicació (veure plànol)		
		<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3
Adreça del local on realitza l'activitat			Local m ²	
Referència cadastral				

Llistat d'epígrafs i activitats:

Epígraf	Activitat	Residus generats o fraccions
1	Oficines i despatxos	Rebuig
2	Locals destinats a despatx o consulta de professionals lliures	
3	Establiments comercials, excepte supermercats, hipermercats i autoserveis sector alimentació	Rebuig i paper/cartró
4	Parada o lloc de venda del mercat	
5	Locals destinats a activitats industrials	
6	Locals destinats a activitats de serveis no compreses en la resta d'epígrafs	
7	Centres de consulta i assistència mèdica, CAP i ambulatoris	Rebuig, paper/cartró i envasos
8	Locals destinats a activitats d'ensenyament i formació	
9	Establiments d'espectacles, sales de joc i establiments recreatius	Rebuig, paper/cartró, envasos i vidre
10	Supercats, hipermercats, autoserveis sector alimentació	Rebuig, mat. orgànica, paper i cartró, envasos i vidre
11	Hotels, fondes, pensions i similars	
12	Centres hospitalaris	
13	Col·legis, centres d'ensenyament i resta d'allotjaments	
14	Establiments de restauració	

Acompanyo la sol·licitud amb la documentació següent:

Alta / baixa censal (o alta / baixa / modificació de l'IAE), segons correspongui: models 036 o 845 de l'Agència Estatal d'Administració Tributària, respectivament.

Contracte de lloguer. Obligatori, en cas d'alta, quan la persona titular de l'activitat és llogatera del local.

Plànol de la construcció, amb indicació del local (CUI). Obligatori, en cas d'alta, quan la finca té més d'un local.

Signatura

Dia

Mes

Any

Reus,

de

Les dades de contacte que heu emplenat seran les vies de comunicació que utilitzarem.

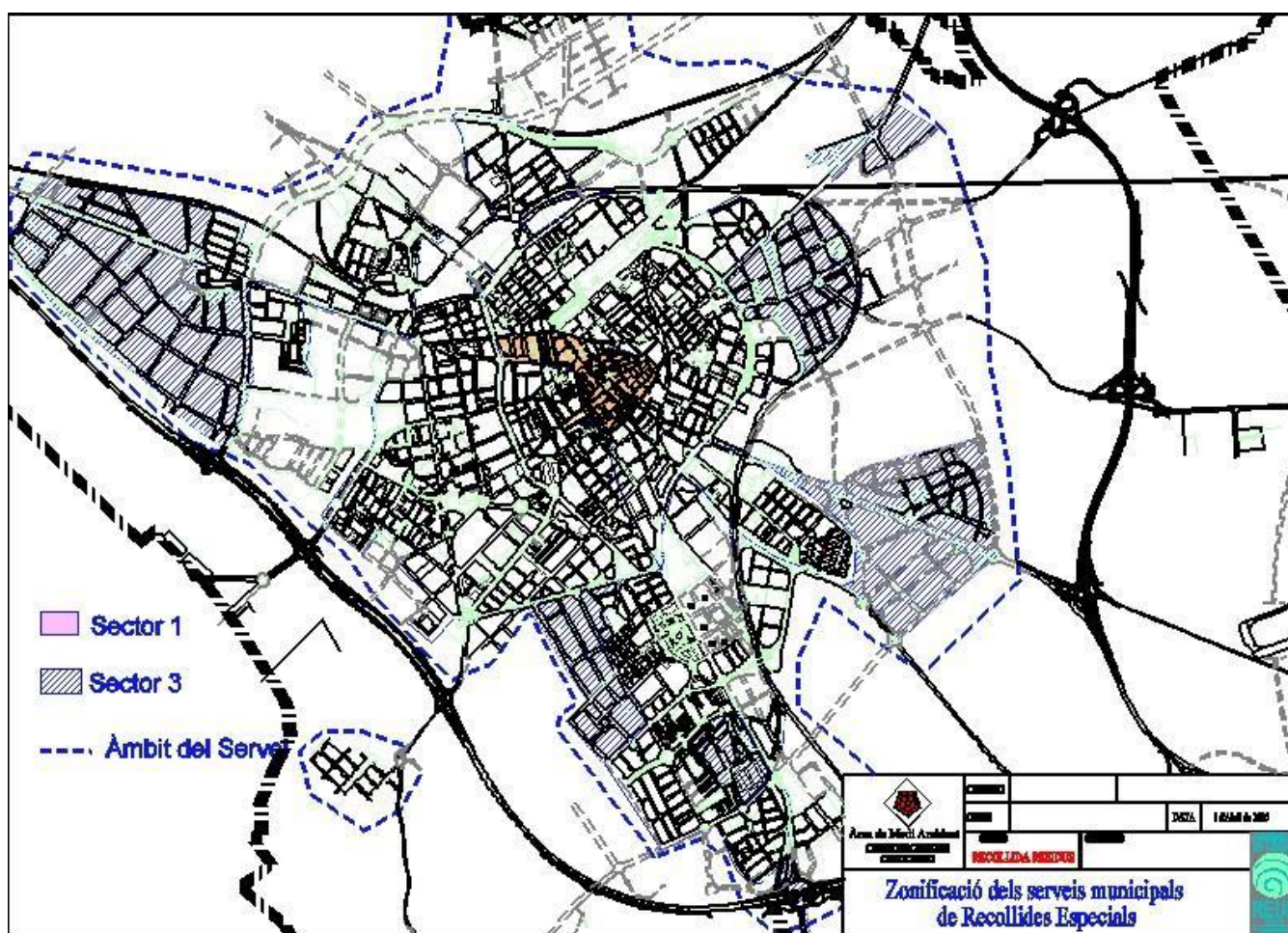
D'acord amb la Llei 15/99, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades de caràcter personal sol·licitades s'inclouran en el corresponent fitxer, el qual és responsabilitat de l'Ajuntament de Reus. La finalitat de la recollida de les dades és la gestió d'aquesta sol·licitud i el destinatari de la informació és l'Ajuntament de Reus.

Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades, adreçant-vos a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Reus, a la plaça del Mercadal, 1.

(1) L'accés a les notificacions i comunicacions es practicarà a la seu electrònica de l'Ajuntament de Reus (www.reus.cat), segons el que estableix el Reglament de notificacions i comunicacions per mitjans electrònics de l'Ajuntament de Reus. La persona interessada rebrà l'avis de dipòsit a través d'un SMS al mòbil o un missatge al correu electrònic. La notificació estarà disponible

durant 10 dies, passats els quals, si no s'hi ha accedit, es considerarà rebutjada, la notificació es tindrà per efectuada i el procediment continuarà (art. 28 de la Llei 11/2007, de 22 de juny, d'accés electrònic dels ciutadans als serveis públics).

Plànol de sectors:



Annex I – Llei 16/2015: Declaració responsable de la persona titular de l'activitat

16. Annex I - Llei 16/2015: Declaració responsable de la persona titular de l'activitat

Nom _____ Primer cognom _____ Segon cognom _____
 amb DNI núm. _____ actuant en nom propi, o en representació de _____
 (en virtut d'escriptura pública atorgada en data _____ davant el Notari de _____
 el senyor _____ amb el número _____
 del seu protocol i inscrita al Registre Mercantil de _____ en el cas de ser persona jurídica),
 en relació a l'activitat de _____
 ubicada a: Tipus de via _____ Nom de la via _____
 Número _____ Bloc _____ Escala _____ Pis _____ Porta _____ Codi postal _____
 de Reus.

Declaro

Que la societat que represento fou constituïda en virtut de l'escriptura pública de data _____ de/d' _____
 de _____, atorgada davant el Notari _____
 amb el número _____ del seu protocol de constitució de la societat i que està degudament inscrita en el
 Registre Mercantil de _____ amb el número _____

Que l'activitat compleix els requisits establerts en la normativa vigent per accedir al seu exercici, i que se'n mantindrà el compliment durant l'exercici de l'activitat tot de conformitat amb allò previst a l'article 13 de la Llei 16/2015, de 21 de juliol, de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica.

Que l'activitat és compatible amb el planejament urbanístic vigent en el municipi de Reus

Que l'activitat està connectada al sistema públic de sanejament

Que la societat que represento / qui subscriu ostenta el dret d'ús del local a títol de propietari/ària / arrendatari/ària, en virtut d'escriptura pública / de contracte d'arrendament per a l'exercici de l'activitat. L'esmentat local està donat d'alta del corresponent Impost Béns Immobles.

En el cas de bars, restaurants i activitats regulades per la normativa d'espectacles públics i activitats recreatives: Que la societat que represento / qui subscriu té contractada pòlissa d'assegurança que cobreix la responsabilitat civil derivada de l'exercici de l'activitat, que els límits del capital assegurat per sinistre són adequats a l'activitat que es realitza, que mantindrà la seva vigència durant tot el període de l'activitat i, que es troba al corrent del pagament.

Que s'ha efectuat la corresponent sol·licitud d'alta en el servei municipal per la prestació dels serveis de recollida de residus comercials i industrials assimilables als municipals.

Que, en cas de canvi de titularitat, es disposa de la documentació acreditativa de la transmissió de la titularitat de l'activitat a favor de la societat que represento / de qui subscriu i se subroga / em subrogo en els drets i deures derivats d'aquesta activitat.

Que les dades consignades a la Comunicació adjunta són certes i que sóc coneixedor/a que la inexactitud o falsedat de les dades declarades comporta la impossibilitat de l'exercici de l'activitat des del moment que es tingui constància d'aquest fet, sense perjudici de les responsabilitats penals, civils o administratives escaients.

Dia _____ Mes _____ Any _____

Reus, _____ de _____

Annex I – Llei 16/2015: Declaració responsable de la persona titular de l'activitat

Les dades de contacte que heu emplenat seran les vies de comunicació que utilitzarem.

D'acord amb la Llei 15/99, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades de caràcter personal sol·licitades s'inclouran en el corresponent fitxer, el qual és responsabilitat de l'Ajuntament de Reus. La finalitat de la recollida de les dades és la gestió d'aquesta sol·licitud i el destinatari de la informació és l'Ajuntament de Reus. De conformitat amb l'article 6 de l'esmentada Llei, les dades recollides podran ser tractades per a l'exercici de les funcions que són competència de l'Ajuntament de Reus en matèria de promoció econòmica.

Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades, adreçant-vos a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Reus, a la plaça Mercadal, 1.



Annex II: Declaració jurada del/de la tècnic responsable de la redacció i execució del projecte de l'activitat

17. Annex II: Declaració jurada del/de la tècnic responsable de la redacció i execució del projecte de l'activitat

Dades personals/professionals

Nom _____ Primer cognom _____ Segon cognom _____
 amb DNI núm. _____ amb domicili a _____
 Tipus de via _____ Nom de la via _____
 Número _____ Bloc _____ Escala _____ Pis _____ Porta _____ Codi postal _____
 Telèfon fix _____ Telèfon mòbil _____ Adreça electrònica _____

Titulació acadèmica _____
 Número col·legiat _____ del Col·legi Professional _____

Domicili Professional:

Tipus de via _____ Nom de la via _____
 Número _____ Bloc _____ Escala _____ Pis _____ Porta _____ Codi postal _____
 Telèfon fix _____ Telèfon mòbil _____ Adreça electrònica _____

Dades de l'expedient

Adreça: Tipus de via _____ Nom de la via _____
 Número _____ Bloc _____ Escala _____ Pis _____ Porta _____ Codi postal _____
Concepte: _____

Declaro

Que compleixo tots els requisits establerts per la normativa vigent per l'exercici lliure de la professió de _____ com a tècnic competent segons estableix la legislació vigent en relació al projecte/memòria/ documentació tècnica d'activitat de _____

Que no he estat separat o privat de l'exercici lliure de la professió ni em trobo en cap situació d'incompatibilitat.

Que la documentació que s'acompanya s'ajusta a la legislació vigent aplicable al projecte d'activitat, classificada al codi _____, (identificació de la classificació de l'activitat)

Que dispo de la documentació de la pòlissa de responsabilitat civil suficient per garantir el rescabament dels danys i perjudicis en persones i béns que eventualment es puguin derivar del projecte.

Que dispo de la documentació que ho acredita i estic informat que l'Ajuntament podrà fer les verificacions necessàries relatives al compliment de les dades declarades i tinença de la corresponent documentació.

Que sóc coneixedor/a que la inexactitud, falsedat o l'omissió d'aquesta declaració deixarà sense efectes el tràmit corresponent i impedirà l'exercici del dret afectat.

Alhora que pot comportar l'inici de les actuacions compulsives corresponents i l'exigència de les responsabilitats penals, civil o administratives que pertoquin.

Signatura

Dia

Mes

Any

Reus,

de

Les dades de contacte que heu emplenat seran les vies de comunicació que utilitzarem.

D'acord amb la Llei 15/99, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades de caràcter personal sol·licitades s'inclouran en el corresponent fitxer, el qual és responsabilitat de l'Ajuntament de Reus. La finalitat de la recollida de les dades és la gestió d'aquesta sol·licitud i el destinatari de la informació és l'Ajuntament de Reus. De conformitat amb l'article 6 de l'esmentada Llei, les dades recollides podran ser tractades per a l'exercici de les funcions que són competència de l'Ajuntament de Reus en matèria de promoció econòmica.

Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades, adreçant-vos a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Reus, a la plaça Mercadal, 1.



Annex IV. B: Declaració responsable relativa a l'assegurança de responsabilitat civil

Segons previsió del decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el
reglament d'espectacles públics i activitats recreatives

18. Annex IV. B: Declaració responsable relativa a l'assegurança de responsabilitat civil

Nom _____ Primer cognom _____ Segon cognom _____
 amb DNI núm. _____ actuant en nom propi, o en representació de _____
 (en virtut d'escriptura pública atorgada en data _____ davant el Notari de _____
 el senyor _____ amb el número _____
 del seu protocol i inscrita al Registre Mercantil de _____ (en el cas de ser
 persona jurídica), en relació a l'activitat de _____ ubicada a:
 Tipus de via _____ Nom de la via _____
 Número _____ Bloc _____ Escala _____ Pis _____ Porta _____ Codi postal _____
 de Reus.

Declaro

Que la societat de la qual sóc titular o representant/ la persona sotasignada figura com a "assegurat" en la pòlissa d'assegurança amb les dades que consten al document que s'adjunta.

Que, en els termes i les condicions pactades, la pòlissa, a l'empara de responsabilitat civil derivada de l'exercici de l'activitat de l'empresa, mantindrà la seva vigència durant tot el període de l'activitat, i que es troba al corrent de pagament.

Que els límits del capital assegurat per sinistre són adequats a l'activitat que es realitza.

Que la pòlissa d'assegurances ha estat contractada de conformitat amb l'art. 80 i següents del Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, fent constar que les quantitats contractades són les següents:

- Per sinistre € _____, amb un sublímit per víctima de € _____

Signatura

Dia

Mes

Any

Reus,

de

Les dades de contacte que heu emplenat seran les vies de comunicació que utilitzarem.

D'acord amb la Llei 15/99, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades de caràcter personal sol·licitades s'inclouran en el corresponent fitxer, el qual és responsabilitat de l'Ajuntament de Reus. La finalitat de la recollida de les dades és la gestió d'aquesta sol·licitud i el destinatari de la informació és l'Ajuntament de Reus. De conformitat amb l'article 6 de l'esmentada Llei, les dades recollides podran ser tractades per a l'exercici de les funcions que són competència de l'Ajuntament de Reus en matèria de promoció econòmica.

Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades, adreçant-vos a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Reus, a la plaça Mercadal, 1.

(és obligatori presentar aquest annex degudament emplenat i separat del projecte d'activitats)

19. Annex V: Memòria Sanitària Unificada

Dades de la persona organitzadora (Quan el titular de l'activitat sigui una SCP o CB, cal que empleu l'apartat de la pàgina següent indicant la relació dels seus membres amb el número de DNI/NIE corresponents i signatura de tots els membres)

Nom i cognoms o raó social DNI – NIF / NIE

Dades de la persona representant (empleu-ho només en cas que actueu en representació de la persona sol·licitant)

Nom i cognoms o raó social DNI – NIF / NIE

Tipus de representació atorgada per la persona sol·licitant

Per a la presentació en el registre general

Per a la tramitació de l'expedient

Dades per a notificacions

Tipus i nom de via (carrer, plaça...)		Número	Bloc	Escala	Pis	Porta
Codi postal	Població					
Telèfon mòbil:		Adreça electrònica:				
Mitjà de notificació escollit: <input type="checkbox"/> Notificació Electrònica (1) <input type="checkbox"/> Correu ordinari						

Comunico

Que, en virtut de l'aplicació del Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d' abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris pels quals s' estableix les normes sanitàries aplicables a les empreses alimentàries i de la normativa sectorial que correspongui aplicar.

Demano

Que l'Ajuntament de Reus es doni per notificat en quan a les mesures adoptades per aquest establiment en referència a la seguretat alimentària, trobant-se l'establiment situat a l'adreça següent:

Tipus de via (plaça, carrer, etc.) Nom de la via



Número	Bloc	Escala	Pis	Porta
--------	------	--------	-----	-------

Referència cadastral

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DADES D'IDENTIFICACIÓ DEL SECTOR (marqueu tantes caselles com calguin, ja sigui com a activitat principal o secundària)

Menjars preparats:	<input type="checkbox"/> Bar	<input type="checkbox"/> Bar-restaurant	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Sala banquets
	<input type="checkbox"/> Venda de menjars per emportar	<input type="checkbox"/> Establiment de temporada (vinguetes)		
Establiments de venda i/o elaboració de llegums cuits		Elaboració de menjars preparats i distribució		
Carns i derivats:	<input type="checkbox"/> Carnisseria	<input type="checkbox"/> Cansaladeria	<input type="checkbox"/> Xarcuteria	<input type="checkbox"/> Obrador
Peix i derivats:	<input type="checkbox"/> Peixateria		<input type="checkbox"/> Bacallaneria (pesca salada)	
Pa i pastisseria:	<input type="checkbox"/> Fleca o forn	<input type="checkbox"/> Pastisseria	<input type="checkbox"/> Pastisseria amb degustació	<input type="checkbox"/> Pastisseria amb obrador
Vegetals i derivats:	<input type="checkbox"/> Fruiteria i verduleria	<input type="checkbox"/> Envinagrats	<input type="checkbox"/> Venda de llegums cuits	
Polivalents:	<input type="checkbox"/> Congelats	<input type="checkbox"/> Queviures	<input type="checkbox"/> Súper/hipermercats	<input type="checkbox"/> Sala màquina expenedora
Altres:	<input type="checkbox"/> Ovateria	<input type="checkbox"/> Gelateria/orxateria	<input type="checkbox"/> Herbodietètica, parafarmàcia	
	<input type="checkbox"/> Màquina venda llet	<input type="checkbox"/> Cereals/farines	<input type="checkbox"/> Xocolata, cafè, te, infusions	
	<input type="checkbox"/> LLeteria	<input type="checkbox"/> Celler	<input type="checkbox"/> Molins d'oli amb botiga	
	<input type="checkbox"/> Formatgeria	<input type="checkbox"/> Pastes alimentoses	<input type="checkbox"/> Llaminadures, torrons, mel i melmelades	
	<input type="checkbox"/> Transport/distribució			

Per a totes les activitats minoristes d'alimentació

Atès que l'activitat està subjecta a la normativa de Seguretat alimentària i per tal que es pugui registrar al Registre Sanitari Municipal, facilito la següent informació:

L'activitat es dedica a:

Venda Elaboració/producció Servei (consum in situ) Servei a domicili

El volum de producció de l'activitat és de (menús i/o racions pels bars i restaurants i unitats de pes per la resta):

<15 menús/25 racions/dia 15-30 menús o 25-50 racions/dia >30 menús o 50 plats /dia

<500 kg/setmana 500-1000 kg/setmana 1.000-5000 kg/setmana >5000 kg/setmana

Quant a la distribució a d'altres minoristes:

No fa distribució. Distribució fora del municipi < 30% de la seva producció.

Distribució al propi municipi. Distribució fora del municipi >30% de la seva producció o fora Catalunya.

DADES QUE ACREDITEN LA GESTIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA:

Disposo d'un Pla de neteja i desinfecció	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposo d'un Pla de control de Plagues	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposo d'un Pla de control de l'aigua <i>(connectat a la xarxa pública no cal, excepte si disposa d'un dipòsit)</i>	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposo d'un Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitats	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposo d'un Pla de control de temperatures	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposo d'un Pla de control d'etiquetatge i al·lèrgens	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposo d'un Pla de formació en manipulació d'aliments	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPS DE SISTEMA DE SUBMINISTRAMENT D'AIGUA, EVACUACIÓ D'AIGÜES RESIDUALS I GESTIÓ DE RESIDUS: Llegir detingudament i marcar la resposta correcta. S'informa que qualsevol resposta que sigui NO és un incompliment de normativa per inspecció).



1. Descripció del local

1.1. Metres quadrats totals del local: _____ m²

1.2. Descriu el nombre d'estances (ex. Bar: cuina/barra/lavabos/menjador/magatzem, etc...):

1.3. Les superfícies són de fàcil neteja: SÍ NO

1.4. Terra amb paviment: SÍ NO

1.5. Disposeu de tarima de fusta darrera el taulell/barra: SÍ NO

2. Sistema de subministrament d'aigua

2.1. Està connectat a la xarxa d'aigua de subministrament públic: SÍ NO

2.2. Disposa d'algun dipòsit d'aigua: SÍ NO quants:

2.3. Disposa d'algun tipus de sistema de tractament: SÍ NO

Quin (clorador, descalcificador...):

3. Sistema d'evacuació de les aigües residuals

3.1. Les aigües residuals del seu local s'eliminen mitjançant arqueta a la xarxa general de clavegueram: SÍ NO

3.2. Si la resposta és NO, expliqueu breument com elimina aquestes aigües:

4. Sistema de gestió de residus

4.1. Els contenidors són tots amb tapa i pedal (d'obligat compliment): SÍ NO quants:

4.2. Expliqueu on estan col·locats:

4.3. Disposa d'un espai tancat només per la recollida de residus: SÍ NO

4.4. Utilitza alguns sistema per reciclar els seus residus: SÍ NO

4.5. Expliqueu quins residus separa:

5. Descripció de les instal·lacions

5.1. Zona de serveis (lavabos)

5.1.1. L'accés als lavabos disposa de doble porta: SÍ NO

5.1.2. Nombre total de WC/urinaris: ____/

5.1.3. Els WC disposen de sistema d'extracció d'aire : SÍ NO. Sistema natural ____mecànic ____.

5.1.4. Nombre total de rentamans amb dispensador de sabó i sistema d'assecat de mans higiènic:
SÍ NO

5.1.5. Disposeu de lavabos d'ús exclusiu pels treballadors: SÍ NO Nombre:

5.2. Les altres zones de l'establiment

5.2.1. Disposa d'escalfador d'aigua : SÍ NO descriu on està col·locat:

5.2.2. Disposa d'un rentamans amb aixeta d'accionament no manual, equipat amb aigua calenta i freda, dosificador de sabó i sistema d'assecat de paper eixugamans d'un sol ús: SÍ NO

5.2.3. Disposa d'aixeta baixa per omplir els cubells d'aigua: SÍ NO

5.2.4. Nombre total d'aixetes de l'activitat (excepte lavabos):

5.2.5. Disposeu de magatzem: SÍ NO. Està situat al costat de l'establiment: SÍ NO

6. Descripció de l'equipament:

6.1. Disposeu de farmaciola: SÍ NO. On està col·locada?:

6.2. Disposa d'armari/taquilla/punt específic per desar la roba del personal: SÍ NO

6.3. Disposa d'armari/taquilla d'ús exclusiu per a desar productes i estris de neteja: SÍ NO

6.4. Disposa de mitjà de transport exclusiu per a l'activitat SÍ NO. Expliqueu les seves característiques:

6.5. Nombre de cambres frigorífiques amb termòmetre funcionant i a la vista:

6.6. Nombre de neveres amb termòmetre funcionant i a la vista:

6.7. Nombre de congeladors amb termòmetre funcionant i a la vista:

Si es tracta d'una carnisseria/peixateria/forn/altres, responeu a més:

6.8. Disposa de taulells/vitrines/expositors per a productes que necessitin fred: SÍ NO

6.9. Faci la llista de les màquines de les que disposa (amassar, embotir, cocció, tallar, fregir, envasar, enforar, congelar, fer el buit.....):



Si es tracta d'un bar / restaurant i/o similar responeu a més a més:

6.10. Disposa de rentavaixelles / rentagots: SÍ NO. Nombre: ____/

6.11. Descriure on són:

6.12. Nombre de campanes / sistema d'extracció d'aire:

6.13. Nombre d'armaris de conservació en calent/fred amb termòmetre i a la vista:

6.14. Nombre de planxes i/o brases:

6.15. Altres equipaments:

Documents que cal adjuntar amb la comunicació prèvia:

Acreditació de la formació del personal manipulador de productes alimentaris en qüestió d'higiene alimentària

INFORMACIÓ PER LA PERSONA INTERESSADA

Després de la posada en marxa de la seva activitat vostè rebrà la visita del inspector, durant aquesta visita se li demanarà el Pla d'autocontrol i els registres

Signatura

Dia

Mes

Any

Reus,

de

Les dades de contacte que heu emplenat seran les vies de comunicació que utilitzarem.

D'acord amb la Llei 15/99, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, us informem que les dades de caràcter personal sol·licitades s'inclouran en el corresponent fitxer, el qual és responsabilitat de l'Ajuntament de Reus. La finalitat de la recollida de les dades és la gestió d'aquesta sol·licitud i el destinatari de la informació és l'Ajuntament de Reus. Podreu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades, adreçant-vos a l'Oficina d'Atenció a la Ciutadania de l'Ajuntament de Reus, a la plaça del Mercadal, 1.

(1) L'accés a les notificacions i comunicacions es practicarà a la seu electrònica de l'Ajuntament de Reus (www.reus.cat), segons el que estableix el Reglament de notificacions i comunicacions per mitjans electrònics de l'Ajuntament de Reus. La persona interessada rebrà l'avis de dipòsit a través d'un SMS al mòbil o un missatge al correu electrònic. La notificació estarà disponible durant 10 dies, passats els quals, si no s'hi ha accedit, es considerarà rebutjada, la notificació es tindrà per efectuada i el procediment continuarà (art. 28 de la Llei 11/2007, de 22 de juny, d'accés electrònic dels ciutadans als serveis públics).



Fins l'últim detall



*Confecciona personalment el seu menú,
elegint entre la diversitat d'aliments que
formen cada grup: Pa, Hamburguesa,
Complements, Patates, Salses, Postres i
Refrescos.*

Fins l'últim detall..

PA



Black 
1,15€



Aldeana 
1,75€ 



Mollet 1,4€ 



Summum 
2,5€



Brioche 
1,3€



Malta 
1,3€



Sèsam 
1,45€ 



Sense Gluten 
2,5€



Soft 1,25€ 



Tierna Plus 
1,35€ 



Cristalina 
1,55€




Brioche 
1,3€



Aldeana Black 
1,3€ 




Davè Espelta i Quinoa 3,7€ 



Aldeana Llavors 1,35€ 




Espelta i Centeno 2,5€ 



HAMBURGESA



Angus
2,85€



Bovi 2,25€



Pollo 1,5€



Crispy Chiken
1,25€



Vegetal
1,65€



Porc Ibèric
1,6€



Mixta de Porc i
Vedella 1,45€



Vedella XXL
2,8€



Retinto 3,45€



Mini de
Vedella 0,65€



Porc Iberic
Moroncha 2,5€



Kebab 1,6€



Especial Vaca -
Bou 2,2€



Morocucha
Madrada 2,6€

Burgers Black Angus USA

M-
Burgers Tradicional



COMPLEMENTS



Remolatxa
0,2€



Ceba 0,1€



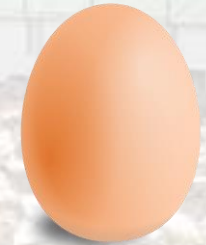
Formatge 0,3€ 



Plàtan Fregit
0,55€



Espàrrec 0,35€ Ou dur 0,45€ 



Blat de Moro
0,35€



Tomàquet
0,10€



Bacó 0,55€



Xampinyons
0,30€



Pernil Dolç
0,30€



Guacamole
0,55€



Trufa
2,20€



Ou Fregit 0,45€ 



Enciam
0,10€



Carrofa
0,10€



PATATES 4€



*Patates
Batalla*



*Patates
Gall*



*Patates
Daus*



*Patates
Ondulades*



*Patates
Cerilla*



*Patates
Chip*



*Patates
Hasselback*



*Patates
Espiral*



SALSES



Allioli
0,15€ 



Remoulade 
0,25€



4 Formatges 
0,25€



Barbacoa
0,25€



Delux 0,25€ 



Ketxup
0,20€



Poutine 
0,25€



Andalous
0,25€



Brava 0,25€



Gremolata
0,25€



Holandesa 
0,25€



Maçana i Curry 
0,25€



POSTRES



Pastis de Formatge
4,6€



Fruita amb Xocolata
3,30€



Tiramisú 5€



Coulant
6,2€



Copa de Gelat
5€



Pastis de Llimona 4,3 €





REFRESCS



La Casera
1,65€



Solan de Cabras
1,65€



Vichy Catalan
1,65€



Schweppes
1,5€



Fanta
1,4€



Acuaris
2€



Coca-Cola
1,65€



CERVEZA



Boll-Damm 1,65€



Moritz 1,65€



Desperados 2€



Coronita 1,65€



Radler 1,65€

SODRA



*Ladrón de
Manzanas
1,65€*



*Estrella
Damm
1,65€*



*Estrella
Galicia
1,65€*



*Heineken
1,65€*



*Free
Damm
1,65€*



*Damm
Lemon
1,65€*



Sonia Aznar Enrich
41514102-E
&
Lara Ferrando Balagué
47479921-D

TASTY BURGER, S.L.

TREBALL DE FI DE GRAU

Txaber Allué Martí

Doble grau ADE + FIC



FACULTAT D'ECONOMIA i EMPRESA
Universitat Rovira i Virgili

Reus

07/06/2019



Índex

1. TÍTOL / RESUM	5
2. PRESENTACIÓ	8
3. INTRODUCCIÓ	9
4. DESENVOLUPAMENT DEL TFG	10
4.1. Marc teòric	10
4.2. Metodologia	11
5. PRESENTACIÓ DELS PROMOTORS	12
5.1. Identificació de la persona emprenedora o equip fundador	12
5.2. Aportacions econòmiques i acords de participació en els resultats	13
6. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT	13
6.1. El producte o servei	13
6.2. Necessitats que cal cobrir	14
6.3. Àmbit d'actuació	14
7. ANÀLISI DE L'ENTORN	14
7.1. Anàlisi de l'entorn general	14
7.1.1. Entorn econòmic	15
7.1.2. Entorn Sòcio-Demogràfic i cultural	16
7.1.3. Entorn Tecnològic	17
7.1.4. Entorn Polític – Legal	17
7.1.5. Entorn Físic	18
7.2. Anàlisi del sector	19
7.2.1. Descripció del sector	20
7.3. Anàlisi de mercat	22
7.3.1. Descripció del mercat: Àmbit, evolució, tendències	22
7.3.2. Anàlisi dels clients: comportament del consumidor	22
7.3.3. Anàlisi de la Competència	23
7.3.4. Anàlisi dels intermediaris	25
7.3.5. Anàlisi dels proveïdors	25
7.4. Anàlisi DAFO	26
8. PLA ESTRATÈGIC DE L'EMPRESA	27
8.1. Missió i visió i valors	27
8.2. Objectius de l'empresa a curt i llarg termini	27
8.3. Estratègia competitiva de l'empresa	28



8.4.	Pla d'actuacions	28
9.	PLA DE MÀRQUETING	28
9.1.	Públic objectiu i previsió de vendes	28
9.2.	Estratègia de Posicionament	28
9.2.1.	Política de Producte	29
9.2.2.	Política de Preu	29
9.2.3.	Política de Comunicació	30
9.2.4.	Política de Distribució	30
10.	PLA D'OPERACIONS	31
10.1.	Descripció tècnica del producte (especificacions)	31
10.2.	Planificació i programació de la producció	31
10.3.	Logística i gestió de materials	32
10.3.1.	Pla d'aprovisionaments i compres	32
10.3.2.	Gestió d'estoc: magatzem	32
10.3.3.	Gestió de comandes dels clients i distribució física	33
10.4.	Localització de l'empresa	33
10.5.	Gestió de qualitat	34
10.6.	Gestió mediambiental	35
11.	PLA DE RECURSOS HUMANS	36
11.1.	Estructura organitzativa: Organigrama	36
11.2.	Descripció dels llocs de treball	36
11.3.	Política de selecció i contractació del personal	37
11.4.	Política salarial i costos laborals	38
11.5.	Retenció, formació i motivació del personal	38
11.6.	Seguretat i higiene en el treball	39
12.	ESTRUCTURA LEGAL	39
12.1.	Forma jurídica	39
12.2.	Tràmits a realitzar: agenda de construcció	40
12.3.	Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals	42
13.	APLICACIÓ PRÀCTICA/ESTUDI CASOS/APORTACIONS: PLA ECONÒMIC-FINANCER	43
13.1.	Pla d'inversions	43
13.2.	Pla de Finançament	45
13.3.	Polítiques a curt	46
13.3.1.	Política d'estocs	46



13.3.2.	Política de crèdit i de cobrament a clients	46
13.3.3.	Política de pagament a proveïdors	46
13.3.4.	Tresoreria: Gestió de dèficits i superàvit	47
13.3.5.	Necessitats de capital corrent (fons de maniobra operatiu)	47
13.4.	Aspectes organitzatius del departament financer	48
13.4.1.	Disseny del procés comptable	48
13.4.2.	Programa informàtic	49
13.5.	Pressupostos	49
13.5.1.	Comptes resultats mensuals/anuals	49
13.5.2.	Càlcul del punt mort per a cada període	51
13.5.3.	Pressupost de tresoreria mensual/anual	51
13.5.4.	EFE	52
13.5.5.	Balanços anuals	53
13.6.	Valoració i viabilitat del projecte	53
13.6.1.	Fluxos de caixa del projecte d'inversió	53
13.6.2.	Valoració i viabilitat econòmica	54
14.	DIRECCIÓ I CONTROL	55
14.1.	Indicadors de control. Desviacions.	55
14.2.	Pla de reunions	57
15.	CONCLUSIONS	57
16.	REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES	58



1. TÍTOL / RESUM

Català

Al present projecte s'hi desenvolupa un pla d'empresa d'un espai gastronòmic únic. Tasty Burger, S.L és capaç de fer sentir especials als seus clients. Fent-los descobrir un nou món dintre dels anomenats "típics" entrepans, tot donant als clients una gran varietat d'idees per a que ells mateixos puguin decidir, al seu gust, com compondre l'àpat amb un tracte exquisit i ràpid.

Té com a principal avantatge competitiu la innovació i l'avantguarda, tant en l'aspecte gastronòmic com en l'ambient que s'hi respira. La gran diversitat d'aliments i begudes que hi ha a la carta i l'oportunitat de personalitzar-ne cada un d'ells, dona una infinitat de possibilitats d'entrepans que permetrà satisfer al client més exigent.

Per tal que els consumidors es sentin còmodes, s'ha seleccionat amb molta cura el mobiliari, els acabats i la decoració i fins i tot l'olor característic de l'establiment.

En aquest projecte s'hi identifica i analitza l'oportunitat de negoci a través de l'entorn, s'estudia el millor emplaçament per al local i es dissenyen les millors estratègies de posicionament, comunicació i preu. També es dissenyen els processos necessaris per dur a terme l'activitat i es planteja l'estructura de l'empresa i les característiques del personal. A més, per a valorar-ne la viabilitat econòmica, es realitza un anàlisi econòmic detallat, se calculen els costos i ingressos a l'inici de l'activitat i se determinen els passos que s'han de seguir per a que es consolidi i esdevingui durador.

Amb tot això, les emprenedores volen anticipar-se a tots els possibles esdeveniments que poden ocórrer durant els primers anys de vida real del restaurant i dinamitzar un pla per optar sempre per la millor decisió per al negoci i així assolir els objectius fixats. En definitiva, aquest pla de negoci serà el full de ruta del projecte.

Les tres paraules clau que reflecteixen el projecte són, en un primer terme **Planificació**, ja que segons la Fundació Pere Tarrés, és un procés continu que incideix sobre un mateix objecte d'intervenció des de diferents nivells d'anàlisi. Com si es tractés d'un procés que avança en espiral, al planificar partim de fites i objectius a llarg termini que anem concretant, a mesura que descendim en l'espiral, fins arribar a activitats específiques per tal d'assolir aquests objectius. En un segon terme **Menjar fora de casa**, ja que és un restaurant i segons la consultora internacional NPD en el seu panell CREST (Consumer Reports on Eating), el concepte de menjar fora de casa podria incloure qualsevol tipus de canal, des dels consums realitzats a la llar de productes preparats i



llestos per menjar adquirits en restaurants, passant per comandes fora / enviaments a domicili, fins a les compres efectuades en màquines expenedores o fins i tot en supermercats / hipermercats o botigues d'alimentació tradicional. I per últim la **Presa de decisió**, ja que és el procés mitjançant el qual es realitza una elecció entre les alternatives o formes per resoldre diferents situacions de la vida. La presa de decisions consisteix, bàsicament, a triar una alternativa entre les disponibles, als efectes de resoldre un problema actual o potencial.

Castellà

Al presente proyecto se desarrolla un plan de empresa de un espacio gastronómico único. Tasty Burger, S.L es capaz de hacer sentir especiales a sus clientes. Haciéndoles descubrir un nuevo mundo dentro de los llamados "típicos" bocadillos, dando a los clientes una gran variedad de ideas para que ellos mismos puedan decidir, a su gusto, como componer la comida con un trato exquisito y rápido.

Tiene como principal ventaja competitiva la innovación y la vanguardia, tanto en el aspecto gastronómico como en el ambiente que se respira. La gran diversidad de alimentos y bebidas que hay en la carta y la oportunidad de personalizar cada uno de ellos, da una infinidad de posibilidades de bocadillos que permitirá satisfacer al cliente más exigente.

Para que los consumidores se sientan cómodos, se ha seleccionado cuidadosamente el mobiliario, los acabados y la decoración e incluso el olor característico del establecimiento.

En este proyecto se identifica y analiza la oportunidad de negocio a través del entorno, se estudia el mejor emplazamiento para el local y se diseñan las mejores estrategias de posicionamiento, comunicación y precio. También se diseñan los procesos necesarios para llevar a cabo la actividad y se plantea la estructura de la empresa y las características del personal. Además, para valorar su viabilidad económica, se realiza un análisis económico detallado, se calculan los costes e ingresos al inicio de la actividad y se determinan los pasos a seguir para que se consolide y se convierta duradero.

Con todo ello, las emprendedoras quieren anticiparse a todos los posibles eventos que pueden ocurrir durante los primeros años de vida real del restaurante y dinamizar un plan para optar siempre por la mejor decisión para el negocio y así alcanzar los objetivos fijados. En definitiva, este plan de negocio será la hoja de ruta del proyecto.



Las tres palabras clave que reflejan el proyecto son, en un primer término **Planificación**, ya que según la Fundación Pere Tarrés, es un proceso continuo que incide sobre un mismo objeto de intervención desde diferentes niveles de análisis. Como si se tratara de un proceso que avanza en espiral, al planificar partimos de metas y objetivos a largo plazo que vamos concretando, a medida que descendemos en la espiral, hasta llegar a actividades específicas para alcanzar estos objetivos. En un segundo término **Comer fuera de casa**, ya que es un restaurante y según la consultora internacional NPD en su panel CREST (Consumer Reports on Eating), el concepto de comer fuera de casa podría incluir cualquier tipo de canal, desde los consumos realizados en el hogar de productos preparados y listos para comer adquiridos en restaurantes, pasando por pedidos fuera / envíos a domicilio, hasta las compras efectuadas en máquinas expendedoras o incluso en supermercados / hipermercados o tiendas de alimentación tradicional. Y por último la **Toma de decisión**, ya que es el proceso mediante el cual se realiza una elección entre las alternativas o formas para resolver diferentes situaciones de la vida. La toma de decisiones consiste, básicamente, en elegir una alternativa entre las disponibles, a los efectos de resolver un problema actual o potencial.

Anglès

The present project develops a business plan for a unique gastronomic space. Tasty Burger, S.L is able to make its customers feel special. Making them discover a new world within the so-called "typical" sandwiches, giving customers a wide variety of ideas so that they can decide, as they like, how to compose the food with an exquisite and fast treatment.

Its main competitive advantage is innovation and avant-garde, both in the gastronomic aspect and in the atmosphere that is breathed. The great diversity of food and beverages in the menu and the opportunity to customize each of them, gives an infinite number of snack possibilities that will satisfy the most demanding customer.

For consumers to feel comfortable, the furnishings, endings and decorations and even the characteristic smell of the establishment have been carefully selected.

In this project, the business opportunity is identified and analysed through the environment, the best location for the premises is studied and the best positioning, communication and price strategies are designed. The necessary processes are also designed to carry out the activity and the structure of the company and the characteristics



of the personnel are considered. In addition, to evaluate its economic viability, a detailed economic analysis is carried out, the costs and revenues are calculated at the beginning of the activity and the steps to be followed are determined so that it is consolidated and becomes durable.

With all this, the entrepreneurs want to anticipate all possible events that may occur during the first years of real life of the restaurant and promote a plan to always opt for the best decision for the business and thus achieve the objectives set. In short, this business plan will be the road map of the project.

The three key words that reflect the project are, in the first term, **Planning**, since according to the Pere Tarrés Foundation, it is a continuous process that affects the same object of intervention from different levels of analysis. As if it were a spiralling process, when we are going to plan, we start with long-term goals and objectives that we are specifying, as we descend in the spiral, until we reach specific activities to achieve these objectives. In a second term, **Eating away from home**, since it is a restaurant and according to the international consultancy NPD in its panel CREST (Consumer Reports on Eating), the concept of eating away from home could include any type of channel, from the consumptions made at home of prepared and ready-to-eat products purchased in restaurants, going through out-of-home orders, to purchases made in vending machines or even in supermarkets / hypermarkets or traditional food stores. And finally to **Take decisions**, since it is the process by which a choice is made between alternatives or ways to solve different situations of life. Taking decisions consists, basically, in choosing an alternative among those available, in order to solve a current or potential problem.

2. PRESENTACIÓ

El projecte s'inicia per dues estudiants de la facultat d'economia de la Universitat Rovira i Virgili, actualment cursant 4rt del doble grau d'administració i direcció d'empreses i finances i comptabilitat (ADE+FIC).

La idea de negoci ha sorgit com una necessitat individual, però també col·lectiva a l'hora d'escollir un establiment de menjar ràpid. Es creu que hi ha un excés important de *fast-food* i aliments de poca qualitat i repetitius en l'entorn que actualment es viu, és a dir,



costa trobar una alternativa alimentària que s'allunyi dels bons hàbits alimentaris de que disposa l'esmentada dieta mediterrània. Per tant, falta d'on poder gaudir d'una gran diversitat d'aliments de qualitat on el client pugui decidir, des d'un començament, els components que formen el seu particular àpat.

Els coneixements que s'han obtingut durant els quatre anys de grau, ens serviran per vincular aquesta idea de negoci en un pla d'empresa, l'eina de treball que ens servirà per planificar i tirar endavant la iniciativa empresarial.

Les assignatures cursades al grau de administració i direcció d'empreses han estat crucials per al desenvolupament d'aquest treball. En primer lloc les assignatures de màrqueting per tal d'elaborar un anàlisi acurat de l'entorn i també per al pla de màrqueting. En segon lloc, l'assignatura de recursos humans per tal d'assessorar als emprenedors sobre les polítiques de selecció o salarials, així com l'organigrama. En tercer lloc, les assignatures de finançament i inversió, que han permès als estudiants poder desenvolupar i analitzar la situació econòmica. Encara que sols s'han mencionat aquestes, sense alguna de les assignatures cursades, no es podria haver desenvolupat aquest treball final de grau amb èxit.

Fer un projecte com el present, permet als estudiants treballar de forma autònoma amb responsabilitat i iniciativa, aplicant el pensament crític, lògic i creatiu i demostrant la capacitat d'innovació. També agilitza el coneixement de les tecnologies de la informació i la comunicació i a expressar correctament, tant de manera oral com escrita.

3. INTRODUCCIÓ

La creativitat és la capacitat a través de la qual s'elaboren idees noves, diferents, originals, que permeten afrontar i resoldre els diferents problemes que la vida planteja, tant a nivell laboral com social. Per aquest motiu les emprenedores d'aquest projecte lluiten per una il·lusió que es faci realitat amb molta empena, iniciativa i treball.

La creació d'una empresa és un procés anhelat per qualsevol persona que es sent atreta pel món dels negocis, ja sigui per obtenir beneficis, per l'autoocupació que generarà l'empresa al propi emprenedor, fet que suposarà que l'empresari no necessiti sortir del territori per obtenir un lloc laboral, per augmentar la riquesa econòmica del territori o pel



reconeixement social que s'obté en el moment de la seva creació i en el de la seva consolidació en el mercat.

Partint d'aquesta base i afegint que son persones a les qual els hi entusiasma el món dels negocis procedirem a introduir la idea d'aquest Treball Final de Grau:

Després d'un llarg procés de meditació de la millor idea de negoci, s'han decantat pel món de la gastronomia, buscant un buit de mercat, per poder posicionar-se donant una prestació diferent i de qualitat als clients. Un servei ràpid que encaixa a l'estil de vida del segle XXI, on el temps és limitat i l'hora de l'àpat principal sovint és reduït per qüestió de treball. Aquest fet no implica una disminució de la qualitat alimentària, ja que volem donar una màxima importància als aliments, la nostra matèria prima i el pilar fonamental del nostre establiment.

El projecte consisteix en oferir una gran diversitat d'entrepans personalitzats on se podrà escollir des del pa en totes les seves varietats fins als seus complements més variats i singulars. La idea és confeccionar la carta amb productes exòtics de totes les parts del món, per donar una major cultura gastronòmica i una oportunitat d'experimentar nous i diferents sabors.

Aprofitant les comunicacions actuals i la informació, creiem que pot ser possible adquirir aquests productes en aquest món globalitzat, a més a més, la gent viatja molt més i té un paladar més exigent i adaptat als nous sabors.

4. DESENVOLUPAMENT DEL TFG

4.1. Marc teòric

El menjar ràpid o "fast food" té els seus orígens en l'Orient Mitjà, la India o Roma, on van existir els primers locals de menjar preparat com el *falafel*, *coques d'olives* i la *pakora*.

Fins el segle XX no van sorgir els restaurants de menjar per emportar a Berlin o Filadelfia, tot i que en l'any 1940, a Nova York, es van fer famosos els locals *drive-through*, en els quals es venia el menjar per la "finestreta", sense haver de sortir del vehicle.



Més endavant, cap a l'any 1954, el terme de menjar ràpid s'exten i arriba a la vida quotidiana de les persones, de manera que s'ofereix al mercat uns aliments ja preparats o precuinats que sols escalfar-los durant uns minuts ja estan llestos per consumir.

Tot i que en uns anys es va fer molt famós aquest tipus de menjar, hi va haver un petit declivi que va frenar la seva consumició. A partir del 1990 es va donar a conèixer a través d'un moviment de rebel·lió, com propagandes o anuncis publicitaris, que la composició nutritiva del menjar fast food estava caracterizada per un alt contingut en sucres, grases saturades, aditius culinàries, sal i condiments que estimulen la gana i augmenten la sed. Efectivament, el menjar ràpid té un alt contingut calòric i, per tant, és molt perjudicial per a la salut si es consumeix habitualment, ja que pot causar malalties cardiovasculars, obesitat, etc. D'aquí es refereix al terme "menjar ràpid" com "menjar basura".

En els darrers anys, s'ha propagat una revolució gastronòmica del menjar ràpid, de manera que han sorgit múltiples restaurants oferint aliments com hamburgueses, pizzes o patates gourmet, elaborats a partir d'una gran diversitat d'ingredients i condiments considerats més saludables. Amb això es busca millorar la qualitat dels productes oferits, arribant als múltiples paladars que existeixen a l'actualitat. El fet que les persones d'avui en dia es preocupen molt més per la seva dieta i salut ha tingut efectes importants sobre la forma de veure aquest món gastronòmic.

4.2. Metodologia

Per a l'elaboració d'aquest pla d'empresa, en primer lloc, s'hi presenten els promotors d'aquesta idea de negoci, identificant l'equip fundador i les aportacions econòmiques i acords de participació de resultats. En segon lloc, se descriu l'activitat que es vol dur a terme i els productes i serveis que s'ofereixen per cobrir les necessitats dels potencials clients, a més d'informar el segment de mercat que es dirigeix.

Per escollir la ciutat on ubicar l'establiment, es realitza un anàlisi de l'entorn, en el qual s'investiga tant el tipus de competència directa i indirecta com els tipus de clients que se poden obtenir en relació a les necessitats i comportaments d'aquests. També s'ubicarà en funció de les comunicacions i de transport que millor s'adaptin per tenir facilitat d'accés als proveïdors.

Més endavant s'identifica la missió, visió i valors. A més dels objectius a llarg i curt termini, que per aconseguir-los s'haurà de definir l'estratègia competitiva de l'empresa.



Es fa referència, també, el pla de màrqueting compost per les 4 P's: preu, producte, promoció i distribució, és a dir, el màrqueting mix. També el pla d'operacions, per descriure el procés productiu, la logística i la gestió de les comandes.

Com a tot negoci, s'ha de contractar personal per a que dia a dia pugui atendre als clients, per tant, s'ha dissenyat l'organigrama de l'empresa per a que totes les funcions es puguin veure jeràrquicament organitzades i representades. Especificant els llocs de treball a ocupar, el procés de selecció i política salarial que s'aplica.

Segueix amb l'estructura legal de la societat, on s'expliquen els passos que s'han de seguir per constituir el negoci, així com les obligacions fiscals que s'han de tenir en compte.

De manera pràctica s'ha desenvolupat el pla econòmic-financer, de manera que s'ha elaborat un pla d'inversions i finançament i tot el que va relacionat amb les polítiques a curt termini com són la rotació dels estocs, terminis de pagament a proveïdors i cobrament de clients, tresoreria... A més, s'inclou per a un període de 5 anys el compte de resultats, pressupostos de tresoreria, tant anual com mensual, els estats de fluxos d'efectiu i els balanços anuals.

Finalment, s'ha calculat la viabilitat del projecte i organitzat un pla de reunions i contingències per si els resultats no són els esperats.

5. PRESENTACIÓ DELS PROMOTORS

5.1. Identificació de la persona emprenedora o equip fundador

Aquesta idea de negoci que s'empren amb molta il·lusió i empenta està formada per dues noies joves: Sonia Aznar i Lara Ferrando.

Inicialment, per optimitzar el negoci s'han identificat els rols d'equip seguint el "Test de Belbin" amb el qual s'ha pogut identificar les fortaleeses i les debilitats, per ser conscients de les possibles dificultats i, per tant, fer un esforç per evitar-les.

Segons els resultats dels tests, Lara Ferrando ha sortit identificada com a "Coordinadora", és a dir, persona madura, segura de si mateixa, amb objectius clars i amb una alta capacitat per delegar tasques i prendre decisions. Per contra, se la pot percebre com a manipuladora. Paral·lelament, també, la podem identificar amb el rol de "Finalitzadora", obsessiva en la recerca d'errors i en l'entrega de les tasques amb el



termini establert. Aquest fet, pot influir negativament si es tendeix a preocupar excessivament.

Sonia Aznar, en canvi, s'ha identificat com "Implementadora". Es tracta d'un rol d'acció que transforma les idees en accions de manera eficient, lleial i disciplinada. En certa mesura, aquest rol pot ser contraproductiu i inflexible a l'hora de respondre a noves possibilitats.

Tota aquesta informació ens proporciona una visió molt ampla sobre les fortaleses i debilitats de les emprenedores d'aquest projecte, ja que es valora positivament que els components de l'equip tinguin diferents rols que es puguin complementar per a poder assolir l'excel·lència.

5.2. Aportacions econòmiques i acords de participació en els resultats
Aquest projecte està regit per el principi d'igualtat, on l'equip fundador aporta les mateixes proporcions dineràries i consegüentment reben els mateixos resultats. Per tant, les dues emprenedores tenen el mateix poder de decisió.

Cada sòcia participarà amb l'import de 26.619,22€, és a dir, un total de 53.238,43€ formaran part de les aportacions dels fundadors. La resta de diners que la societat necessita per dur a terme les seves inversions les finançarà amb els préstecs ICO d'Empreses i Emprenedores.

6. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

6.1. El producte o servei

L'idea de negoci que s'hi planteja vol elevar un simple entrepà a la cuina d'autor, on per mitjà de la creativitat i les habilitats del cuiner, s'intenta que els clients descobreixen tot un món revolucionari d'entrepans.

Actualment es produeixen i es distribueixen gran quantitat d'aliments de molta qualitat, productes que respecten el medi ambient, on podem trobar la matèria primera que s'utilitza per elaborar la carta. L'establiment ofereix un ventall molt ampli de hamburgueses, entrepans, complements, entrants, etc. totalment personalitzat. Tenint sempre en compte celíacs, vegetarians, vegans i persones amb diferents al·lèrgens.



Tasty Burger disposa d'un ambient acollidor on el client és la màxima prioritat, els seus gustos i desitjos són la principal inquietud dels empleats. La carta està basada en la sintonia del nou concepte, **slow food**, on menjar significa atenció, valorant en especial la qualitat i, per tant, tenint en compte la procedència de les matèries primeres, els ingredients i el mètode de cuinar-los. Tot això i un bona ubicació cèntrica al municipi de Reus, sumen l'excel·lent projecte.

6.2. Necessitats que cal cobrir

Actualment parlar de restauració condueix inevitablement a pensar en l'activitat coneguda com menjar fora de casa. Que s'ha convertit a més d'una necessitat (menjar) una activitat d'oci i de vida social, gràcies a l'increment del nivell de vida. Les persones busquen l'augment de felicitat i benestar també amb el menjar. Convertit en un autèntic ritual de degustació de sabors el nostre establiment.

6.3. Àmbit d'actuació

Segons la Classificació Nacional d'Activitats Econòmiques (CNAE), aquesta idea de negoci forma part de grup I, anomenat Hosteleria. Dintre d'aquest hi ha dos subgrups rellevants, el 55.-*Servei d'Allotjaments* i el 56.- *Serveis de Menjar i Beguda*, aquest últim és el que s'hi profunditza, ja que és el que té més relació. Si se desglosa se poden trobar tres subgrups més: el 561.- *Restaurants i lloc de menjar*, 562.- *Provisió de menjar preparat per a esdeveniments i altres serveis de menjar* i 563.- *Establiments de begudes*. Per tant, la nostra idea de negoci forma part del **CNAE-2009 5610: Restaurants i llocs de Menjar**.

7. ANÀLISI DE L'ENTORN

7.1. Anàlisi de l'entorn general

Aquest apartat destaca breument els diferents tipus d'entorn, com són l'econòmic, el socio-demogràfic i cultural, el tecnològic, el polític-legal i, per últim, el físic.

A l'entorn econòmic s'especifiquen els sectors més destacables de l'economia reusenca, fent una petita referència als canvis que ha patit des del segle XX. L'entorn socio-demogràfic, descriu com està estructurada la població reusenca i la multitud de tradicions culturals que aquesta ciutat amaga. A l'entorn tecnològic es desenvolupen les



quatre àrees de sòl industrial en què es troba dividit el sector industrial, especificant a quin tipus d'indústria es dediquen. A l'entorn polític es detalla la llei municipal i, per últim, a l'entorn físic es presenta l'estructura urbana de la ciutat i les xarxes de transport i comunicació que componen la ciutat de Reus.

7.1.1. Entorn econòmic

La ciutat de Reus és la capital de la comarca del Baix Camp (província de Tarragona). La seva economia està caracteritzada per tres sectors estratègics, els quals són: l'agroindústria, el comerç i el turisme. La seva incidència econòmica abarca des de les comarques septentrionals del País Valencià fins les zones meridionals de la Franja de Ponent i les comarques de Tarragona.

L'economia de la ciutat va patir un alentiment a principis del segle XX, els dos sectors que més havien enriquit a la ciutat, l'aiguarent i el sector tèxtil, van patir un declivi important, afavorit per el naixement del mercat capitalista. A més a més, també van influir els canvis en el sistema de comunicació (ferroviari i carreteres), l'aparició de la indústria petroquímica a Tarragona i l'increment demogràfic en la costa pel turisme.

Actualment, Reus és una ciutat preferentment comercial i un referent per al territori. En el sector primari predomina l'avellaner en la majoria dels conreus, mentre que les vinyes i les oliveres han patit un estancament. La comercialització de fruits secs, olis i, en menys intensitat, productes vinícoles, ha fet de la capital una de les principals exportadores d'avellana i d'ametlla de l'Estat espanyol. Des de la llotja de Reus es marquen tendències i preus al sector dels fruits secs, vins, olis, cereals, carxofes, mel, caragols, llegums, ous, pollastre, gallines, oví i corder, etc.

La indústria de Reus es concentra al polígon Agro-Reus i en altres zones vora les carreteres de Montblanc, Constantí, Tarragona, Salou i Alcolea. Aquesta és diversificada però hi destaca sobretot el sector alimentari en l'elaboració d'olis, vins o fruits secs.

Per tot això, l'assistència als mercats de Reus és multitudinària. La important activitat comercial es reflecteix també en la convocatòria de diverses fires com la fira de Sant Jaume, basada en la ramaderia com a mostra de l'alimentació, l'artesania, el comerç i la maquinària agrícola. Tot i que la més important és la fira Expo-Reus a l'octubre.



Finalment, cal dir que els darrers anys la ciutat ha esdevingut com a centre turístic de la Costa Daurada, donant importància als seus monuments modernistes, a més d'estar a pocs quilòmetres del parc temàtic de Port Aventura. A tot això, destacar-hi una bona oferta d'hoteleria i restauració.

7.1.2. Entorn Sòcio-Demogràfic i cultural

Reus és la segona ciutat comtal més poblada de la província de Tarragona. Segons la piràmide poblacional, la localitat es caracteritza en persones d'entre els 35 i els 49 anys d'edat, per tant, no és una població envellida. Segons un estudi del 2017 del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació espanyol, Catalunya és una de les tres regions en què la població va en menys freqüència a menjar fora de casa de Espanya. Tot i això, la població de 35 a 49 anys, és el grup que en més freqüència va a menjar fora de casa, juntament amb el grup d'edat dels 50 a 75 anys. Una raó per la qual Reus és una ciutat idònia per establir aquest restaurant.

Actualment respecte el 2017, hi ha hagut un increment del 17% del número de turistes que han visitat les magnífiques obres d'arquitectura modernista que es troben a la ciutat. A més, l'Agència Reus Promoció ha publicat les dades turístiques d'aquest mateix any assenyalant una tendència a l'alça de visitants estrangers a la ciutat.

La vida cultural a la ciutat s'estén durant tot l'any, és rica en tradicions i tothom hi participa en els diferents esdeveniments que es celebren.

Des del 2010, la Festa Major de Sant Pere va ser anunciada com la Festa Patrimonial d'Interès Nacional i cada 29 de juny s'organitza un programa d'actes tradicionals i una àmplia oferta d'activitats lúdico festives i musicals per a que la gent pugui gaudir d'aquesta festa. Una segona festa primordial d'aquesta ciutat son les Festes de Misericòrdia, el 25 de setembre, en que hi ha la fe de l'aparició de la Mare de Déu de Misericòrdia a La Pastoreta.

En la cultura reusenca s'hi troben també un conjunt de festivals de diferents associacions i disciplines artístiques com castellers, diables, gegants, balls tradicionals, sardanes, etc.

Pel que fa al teatre sempre s'intenta proposar una multitud d'obres teatrals, multidisciplinàries i de bona qualitat, que formen un eix vertebrador de la vida cultural de



Reus, amb dues joies arquitectòniques de la burgesia reusenca dels segles XIX i XX, com són els teatres Fortuny i Bartrina.

7.1.3. Entorn Tecnològic

En el municipi de Reus hi ha 346,2 hectàrees de sòl industrial urbanitzades, però amb el repte d'arribar a les 600 hectàrees en acabar les construccions industrials en curs.

Les 4 grans àrees on es desenvolupa més sòl industrial són les següents:

En primer lloc, la zona d'Agro-Reus, que és l'àrea més consolidada de la ciutat, on es troba el polígon industrial format per empreses dedicades a la mecànica.

En segon lloc, la zona Nord-Est, és a dir, al llarg de la carretera de Montblanc, on hi ha la fàbrica de paper reciclat i a l'autovia de Tarragona, on s'hi troben les centrals d'indústria química.

En tercer lloc, la zona del Tecnoparc, que és gestionada per REDESSA, la qual és l'empresa municipal de l'Ajuntament de Reus encarregada de donar suport a la iniciativa empresarial, la generació de llocs de treball i la promoció econòmica a través d'assessorament especialitzat i centres d'empreses flexibles, que s'adaptin a tot tipus de negocis.

Finalment, el Centre Integral de Mercaderies del Camp (CIM) és una gran plataforma logística reservada al transport de camions, on es reben les mercaderies per gestionar-les i després distribuir-les.

7.1.4. Entorn Polític – Legal

L'entorn polític d'aquesta idea de negoci fa referència a la normativa d'aplicació i també a les llicències necessàries per poder obrir les portes del restaurant al públic.

A l'ajuntament de la ciutat, es troba el departament "Activitats", inclòs en l'Àrea de Medi Ambient, on uns professionals vetllen per la prevenció i el control de l'impacte ambiental i administratiu de les activitats tant si estan implantades com si no. Les tasques a realitzar d'aquest departament es poden consultar detalladament a la pàgina web de l'Ajuntament de Reus.



En primer lloc, per poder obtenir la llicència d'activitat, s'ha de comunicar a l'Ajuntament l'inici del negoci. Aquesta llicència es pot sol·licitar de manera telemàtica mitjançant el portal de la Finestreta Única Empresarial (FEU), operativa les 24h del dia i durant els 7 dies de la setmana. El FEU permet realitzar les declaracions d'apertura i les comunicacions prèvies d'obertura d'activitat econòmiques, així com el pagament amb targeta de crèdit. D'aquesta manera s'agilitzen el 80% dels tràmits. A més, a través del portal de Tràmits de la web de l'Ajuntament de Reus, es pot consultar com fer el tràmit i quins són els canals per realitzar-lo, el seu cost i la forma d'obtenir els impresos relacionats, tant com conèixer quin departament és el responsable de la seva gestió.

7.1.5. Entorn Físic

Les xarxes de transport i comunicació pel que fa al municipi de Reus permeten que aquest estigui en bona connexió amb les diverses ciutats catalanes, espanyoles i amb l'estranger.

Respecte la xarxa ferroviària, Reus compta amb dos línies de mitja distància. La primera, Reus-Lleida, té el seu origen a Barcelona i connecta Tarragona amb Lleida, a part de circular pel Baix Camp aturant-se a Reus i a la Selva del Camp. La segona, Reus-Ribera-roja d'Ebre, també prové de Barcelona però enllaça Tarragona amb Ribera-roja d'Ebre fent parada a Reus, les Borges del Camp i Riudecanyes l'Argentera.

No obstant, Reus està a 20km de l'estació del Camp de Tarragona per connectar amb la línia d'AVE Madrid i es disposa de l'eix ferroviari del Corredor del Mediterrani que uneix Barcelona amb València.

A més, a 3km de la ciutat s'hi troba el seu propi aeroport, el qual permet viatjar a molts llocs turístics tant nacionals com internacionals i, al mateix temps, és una entrada de turisme a la Costa Daurada.

Pel que fa a l'estructura urbana de Reus podríem dir que és bastant radial, és a dir, la ciutat s'ordena a partir dels carrers que s'originen en el nucli antic fins la perifèria. Des del centre es pot observar que la ciutat ha patit un creixement en diverses direccions, en la que destaquen les zones residencials, comercials i de serveis. També cal dir que aquest municipi es divideix en deu districtes amb les seves respectives seccions, els quals es poden agrupar en barris o carrers.



7.2. Anàlisi del sector

El sector de la restauració té un paper fonamental en l'economia espanyola en general i en el sector turístic en particular. L'any 2016 la producció del sector en el seu conjunt (restaurants, cafeteries, bars i menjadors col·lectius) va ascendir a gairebé 93.000 milions d'euros, el que va representar al voltant del 5% de la producció nacional total i més de 1,2 milions de persones ocupades. A més, atès que la producció corresponent a serveis d'allotjament va ser de gairebé 27.000 milions d'euros en el mateix any, es pot afirmar que pràcticament el 78% del sector d'hoteleria té com activitat principal la prestació de serveis de menjar i beguda en els establiments esmentats.

Pel que fa a Catalunya, l'any 2016 i segons l'IDESCAT, el valor de la producció del sector de menjar i beguda va ascendir a 8.345.462 euros i 187.497 persones ocupades. Tenint en compte el valor de la producció dels serveis d'allotjament, aquest va ser de 4.494.785 d'euros. És a dir, el servei de menjar i begudes a Catalunya va representar el 65% de la producció total del sector de l'hoteleria.

El territori català compta amb un total de 50.893 establiments dintre del sector de l'hosteleria, 45.869 serveis de menjar i beguda i 5.024 serveis d'allotjament.

En tot cas podem destacar una despesa per persona fora de la llar de 1.045,9€, repartits en un 68,2% atribuïble a aliments, un 24,5% a causa de begudes fredes i un 7,3% corresponent a begudes calentes. Tenint en compte el nombre d'ocasions en què són elegits, els principals aliments consumits fora de casa serien les verdures i hortalisses, que es consumeixen en el 30,5% de les ocasions, seguides del pa (12,9%), la carn (12,1%) i els peixos i mariscs (8,6%), consumits majoritàriament en els àpats principals. En el cas de les begudes destaca l'elecció d'aigües envasades i cerveses que juntes sumen el 70,7% del volum total consumit, seguides de les begudes refrescants, així com de la llet quan s'escullen begudes calentes. En canvi, el major valor del total del consum de begudes fredes ho aportarien les cerveses, amb el 38% de la facturació total per si soles, seguides per les begudes espirituoses (18,6%) i els vins i escumosos (17,8%). Per la seva banda el cafè, amb només el 30,4% del volum de consum de begudes calentes, acumula el 81,9% de la facturació.

Durant l'any 2017, el consum d'aliments fora de la llar es concentra en els tres moments principals de consum, esmorzars, dinars i sopars. En la seva major part, un 45,1% de les ocasions, el consum es realitza en el menjar. En segon lloc, amb el 23,3% de les ocasions, queda el sopar. L'esmorzar suposa el 16,2% de les vegades que els espanyols



consumeixen fora. No obstant això, els menjars "entre hores" es tornen una mica més freqüents en 2017, amb una proporció del 13,2% de les consumicions sumant aperitius, berenars, i consumicions abans i després del sopar.

7.2.1. Descripció del sector

Com podem observar, la població de la ciutat de Reus s'ha mantingut molt estable durant els deu últims anys. També ha seguit el mateix ritme de creixement que la població de la província de Tarragona, de la qual representa, aproximadament, un 13% dels habitants. Amb aquestes dades es pot demostrar que la ciutat de Reus disposa d'una població més que suficient per poder tirar endavant la nostra idea de negoci.

Les dades d'afiliació a la seguretat social ens permeten disposar d'un indicador per poder analitzar l'evolució de l'ocupació.

Per una banda, el nombre de treballadors afiliats al Règim General de la Seguretat Social al codi CNAE-2009 "56 – Serveis de Menjar i Beguda" en els darrers deu anys ha experimentat una lleugera caiguda, fins l'any 2013 que comença augmentar a bon ritme, amb la contractació de 678 treballadors més en només 6 anys. Una altra dada rellevant, és que el nombre de comptes de cotització d'aquest sector s'ha mantingut estable durant el període estudiat. L'any 2018 a aquest règim hi havia un total de 343 comptes de cotització i 2.208 treballadors afiliats.

Per altra banda, els treballadors afiliats al Règim Especial de Treballadors Autònoms en els serveis de menjar i beguda van patir una greu davallada als anys 2011 i 2012, remuntant-se a poc a poc a partir d'aquells anys. L'any 2018 a aquest règim hi havia un total de 616 autònoms.

En resum, l'any 2018, al sector de serveis de menjar i beguda hi havia 2.825 treballadors afiliats, tant en el règim general com en l'autònom, i 960 establiments, per tant, una mitjana de 3 treballadors per establiment.

A més, podem observar que l'evolució del règim general de la seguretat social en el sector dels serveis segueix una pauta semblant a l'esmentada anteriorment (Serveis de Menjar i Beguda) igual que el nombre total d'afiliats en tots els sectors econòmics a Reus. Seguint el mateix esquema, els comptes de cotització s'han mantingut constants, és a dir, les empreses en la seva majoria s'han mantingut, però el nombre de treballadors



s'ha tingut que adaptar, tant a l'oferta com la demanda d'aquestes, així com també a les noves condicions de treball.

El règim especial de treballadors autònoms és el que més ha patit alts i baixos durant els últims deu anys. També és el que representa la majoria dels establiments de menjars i begudes.

L'any 2013 el sector dels serveis va disminuir els seus afiliats en un 4,3% respecte el 2009 i el total d'afiliats a Reus ho va fer en un 11,3%. En canvi, en el sector de menjar i beguda, aquesta disminució va ser encara més profunda l'any 2012 (2,3%), però va començar a remuntar al 2013. Augmentant paulatinament el seu nombre d'afiliats en 43 establiments més l'any 2017 respecte el 2009. Aquest comportament no ha sigut el mateix en el sector serveis i en general, que no han arribat als nivells que havien assolit l'any 2009.

Un fet rellevant d'aquest gràfics ha sigut la davallada d'afiliats en tots els sectors l'any 2018, possiblement arrossegat per una rebrotada de la crisi econòmica.

Segons les dades que hem pogut obtenir a l'observatori de treball de la Generalitat de Catalunya, la situació més greu d'atur a Reus és va produir l'any 2013, no obstant en el sector serveis va ser l'any 2015 i consegüentment el de menjar i beguda, millorant la demanda de treball a partir del següent any.

L'atur del sector de serveis representa més de la meitat d'aturats a la ciutat de Reus, però, si profunditzem dintre d'aquest sector, podem veure que el servei de menjar i beguda només representa com a màxim el 14% del total d'aturats al sector dels serveis i un 8% del total general.

La majoria dels expedients de regulació al sector de serveis i begudes a Reus es van produir durant els anys en que la crisi va ser més profunda. No obstant, l'any més afectat en diferència va ser el 2012 en 42 treballadors. Aquest mateix any van haver una rescissió, una suspensió i tres reduccions.

Un altre aspecte a tenir en compte en la quantificació del consum és l'evolució experimentada pels preus, que es reflecteix en l'índex de preus de consum (IPC), tant general com del grup d'aliments i begudes no alcohòliques. Des del 2014, l'IPC d'aliments i begudes no alcohòliques manté un creixement anual continu, arribant a un màxim al 2017, amb un augment de 1,2% en relació a l'any 2016. Per la seva banda, l'IPC general, que mostrava una tendència lleugerament decreixent des del 2013,



s'incrementa de manera notable en 2017, arribant al seu màxim valor dels darrers 7 anys. Aquest augment és impulsat, en part, per l'augment de preus en aliments i begudes. Font: INE (IPC, Base 2017. Medias Anuales).

7.3. Anàlisi de mercat

7.3.1. Descripció del mercat: Àmbit, evolució, tendències

El sector de l'hostaleria a Reus compta amb nombrosos establiments, d'acord amb les dades del SABI (Sistema d'Anàlisi de Balanços Ibèrics) a la ciutat hi ha 108 establiments amb el CNAE 5610, distribuïts de forma radial.

L'evolució a Catalunya, ha fet que cada cop la població es fa més gran, amb menys nens petits i d'edat intermèdia. El grup que més s'incrementa és el dels majors de 50 anys i el que més decreix és el de 25 a 34 anys.

Aquest canvi demogràfic suposa un risc en les categories més posicionades en nens i una oportunitat en les de més edat, sempre que el consumir determinat tipus d'aliment sigui un hàbit que s'adquireix amb l'edat.

7.3.2. Anàlisi dels clients: comportament del consumidor

D'acord amb l'últim informe sobre el consum alimentari a Espanya elaborat per el Ministeri d'Agricultura Pesca i Alimentació, es pot afirmar que en l'actualitat el comportament del consumidor ha sofert alguns canvis i tendències.

Per una banda, es constata que els canvis i la simplificació del menú construeixen un nou context en els àpats i en els sopars, on la versatilitat és la clau en el consum. A més a més, la irrupció de l'esmorzar salat, ofereix un nou panorama competitiu per a les categories d'esmorzar tradicional, que s'han d'adaptar a la nova realitat per poder créixer en el primer moment del dia. Per l'altra banda, l'esport guanya rellevància en la nostra societat, i esdevé una oportunitat de valor per al mercat, ja que segueixen creixent les ocasions de consum entre els esportistes, així com les preparacions ràpides i saludables.

Els hàbits dels consumidors espanyols han anat evolucionant al llarg del temps, després d'analitzar el panell de llars del Ministeri d'agricultura, pesca i alimentació, s'ha arribat a la conclusió que l'hàbit de consum a la primavera / estiu segueix una tendència d'augment, i a la tardor / hivern decreix lleugerament. Els diferents estudis demostren



que el consumidor actua de forma més racional a l'hivern i de forma més ociosa a l'estiu. Aquesta explicació es basa en la recerca de maximització de la felicitat en els moments d'oci, que corresponen més a les etapes càlides, on s'incrementen el nombre de visites. En canvi, a l'hivern, ens comportem de manera més funcional i racional, amb un tiquet menor que l'estiu.

7.3.3. Anàlisi de la Competència

Reus, una ciutat activa, comercial i de serveis. Compta amb nombrosos establiments d'hostaleria, els quals reuneixen un ampli ventall de propostes gastronòmiques. La vitalitat de la ciutat ofereix grans esdeveniments culturals, atrau als ciutadans a fer vida als carrers.

Atenent que la ciutat té molts establiments de restauració, l'oferta en hamburgueseria d'autor no és molt abundant. Podem destacar el restaurant "Entre Molles" ubicat en ple casc històric, ofereix una gran varietat de tapes, hamburgueses i entrepans que cada cert temps els ingredients dels qual es veuen modificats pels aliments de temporada. A més a més, per als amants de la cervesa, disposen de gran varietat de cerveses artesanes. El servei és molt esmerat i fa que el client se senti especial. A tot això afegir la possibilitat d'oferir menjar a domicili.

La seva principal forma de donar-se a conèixer és per mitjà de facebook, de google i del boca-orella. La seva valoració a Google, segons els clients, és de 4,6 de 5. El preu mitjà envolta uns 15€-20€.

Seguint amb aquestes característiques podem trobar el restaurant "Tàstum", també situat al centre de la ciutat. Ofereix una gran varietat de entrepans, hamburgueses, tapes, vegetals i postres de gran qualitat, a més té servei de cocktails i una acollidora terrassa. Aquest, amb una puntuació de 4,3 de 5.

Amb la mateixa puntuació, però més allunyat del centre històric trobem el "Frankfurt Obelisco" on podem trobar frankfurts, hamburgueses, tapes, entrepans i plats combinats. A diferència, aquest establiment no te servei a domicili i les xarxes socials no estan molt actualitzades recentment.

Seguint caminant cap al nord, trobem el restaurant "Panino" i "Star Burger" amb una valoració de 4 sobre 5. El primer ofereix entrepans, ensalades i postres, en canvi, el segon té una oferta més completa: Hamburgueses, tapes, frankfurt, plats combinats,



entrepanes, ensalades i postres. El restaurant està ambientat amb l'estil americà dels Estats Units i, a la vegada, té uns preus assequibles. Per tal de promocionar-se fan ofertes de visió de futbol en directe i també de sèries de televisió del moment.

A la plaça del General Prim podem trobar la primera franquícia d'entrepanes "Viena", en aquest establiment podem aconseguir entrepanes, hamburgueses, ensalades, coques i diversos postres. Vina també està ubicat al polígon del Tecnoparc de Reus. Aquest restaurant té una puntuació de 3,85 sobre 5. La franquícia te com a política establir-se a locals emblemàtics de les ciutats i restaurar-los, en aquest cas ocupa l'antic casino del poble, un edifici modernista de l'any 1882 i que forma part del conjunt arquitectònic del Teatre Fortuny.

Als afores de la ciutat també podem gaudir d'aquests tipus de restaurants, "Rosa de Reus", amb una bona qualificació 4,4 de 5 es distingeix per uns formats extra grans de hamburgueses, entrepanes americans, frankfurts, tapes, tostades i sandvitxos. A la mateixa zona, està el restaurant "Mirador" amb una puntuació de un 4,1, cuina hamburgueses, plats combinats i tapes. També trobem el "Vil Rus" en la mateixa oferta i a més a més fa paelles.

El centre comercial La Fira es nodreix de diverses franquises: "100 montaditos" la seva principal peculiaritat és la seva mida petita dels entrepanes. Els dimecres i els diumenges, com a promoció especial, ofereixen tota la carta a 1 euro. També se pot menjar ensalades, diverses tapes i postres.

En un ambient californià trobem el "Foster's Hollywood", la cuina del qual ofereix una gran varietat d'entrants, tex mex, ensalades, carns, costelles, pollastres, sandwiches, hamburgueses i postres. Amb especialitats a la brasa i servei a domicili. Compta amb diferents ofertes per atraure a clients i menús, com ara pagar un got a l'inici i tu el pots reomplir tants cops com et vingui de gust al self-service de begudes. L'establiment té una puntuació de 3,8.

La franquícia "Burger King" ofereix hamburgueses, ensalades, tapes i postres, i servei a domicili amb una puntuació de 3,5. A més, té un menú infantil amb una joguina de regal i una zona infantil de jocs. Igual que l'anterior, disposa de buffet lliure de beguda.

"Goiko Grill" ofereix entrants, hamburgueses, bowls i postres. Té una puntuació de 3,8, la seva forma de publicitat és a través d'influencers



Per últim, als afores de la ciutat, també trobem "MC Donald's" amb una gran zona de parking i disposa de venta en "MC Auto", una forma de fer la comanda on la serveixen per emportar sense sortir del teu cotxe a través d'una finestra. L'establiment també ofereix hamburgueses, ensalades, tapes i postres. Esta equipat per a que els nens i nenes puguin jugar a la piscina de boles i tenen el seu propi menú amb joguina. A la ciutat es disposa de dos establiments.

7.3.4. Anàlisis dels intermediaris

Restaurant a casa és una iniciativa creada el 2014 per dos emprenedors Reusencs, amb la finalitat de cobrir la mancança del repartiment a domicili dels petits restaurants de la ciutat. Actualment l'empresa interactua amb el servei de 34 comerços a Reus, però també atorga servei a Tarragona, Cambrils-Vilafortuny i Salou-Vilaseca-Pineda-Vilafortuny. Sembla que aquest projecte s'ha familiaritzat amb el ciutadà aportant un gran servei i comoditat, per aquest motiu, volem sumar-nos-hi.

L'empresa esmentada anteriorment, és l'únic intermediari que comparteix serveis amb el nostre restaurant donant-li una gran difusió i publicitat.

7.3.5. Anàlisi dels proveïdors

La búsqueda de productes d'alta qualitat ha permès confiar en Europastry i Inno Gourmet, dues empreses pioneres en la tecnologia del fred: masa congelada de pa i pastisseria. Aquestes, cerquen constantment nous reptes per tal de millorar la seva estratègia competitiva, sense perdre l'essència.

L'empresa Modern Food va ser elegida la principal proveïdora del sector càrnic, per ser una empresa que proporciona productes de nova tendència, moderna i dinàmica conservant sempre uns alts estàndards de qualitat.

Els suplementos frescos com els ous, el formatge, la trufa, etc es compraran al proveedor Gros Mercat. Aquest supermercat compta amb un mercat de frescos i de la zona on es poden obtenir els millors productes a la millor qualitat i amb ofertes i promocions. Amb aquesta qualitat de productes els cuiners elaboraran unes salses exquisides.

La patata de Prades és un producte molt conegut i apreciat en terres catalanes, la seva varietat Kennebec té poca producció en comparació amb d'altres, però d'una excel·lent qualitat. Per tot això, el proveïdor de patates serà la Cooperativa de Prades.



Els postres exclusius s'elaboraran per la productora i distribuïdora La Menorquina ja que els seus productes compten amb més de 76 anys d'història, garantia més que suficient per decidir la companyia.

El proveïdor de les begudes es Distribución Mayorista una empresa que ofereix aquest servei a bon preu i es compromet a entregar-ho en menys de 24h.

Entre els diversos proveïdors de subministres, es va escollir pel subministrament de la llum l'empresa Aquí Energia, S.L., una comercialitzadora d'energia elèctrica propera i transparent.

Per al subministre d'aigua, es contractarà Reus Serveis Municipals, S.A., el servei públic de l'aigua en la Ciutat de Reus per la millora i control del seu cicle d'exploració. Per últim, s'ha optat per Repsol Butano, S.A., sent la comercialitzadora global, sostenible i innovadora en el món.

Respecte als proveïdors d'immobilitzat s'ha comptat en varies empreses. Pel que fa als utensilis de cuina s'ha escollit l'empresa Garcia de Pou, la qual fabrica i comercialitza articles d'hostaleria. En el mobiliari comptem amb dos empreses: Sanelmann Ibérica S.L., proveïdora d'equips electrodomèstics a partir de la seva comercialitzadora online "Gatoo.es", La Hotelera, proveïdora especialitzada en electrodomèstics d'hotels, restaurants, etc., i el Grup Menzzo, dedicat a la creació d'una multitud de mobles innovadors i amb estil contemporani. Els equips informàtics adquirits procedeixen de la marca Lenovo i CASIO. Finalment, l'empresa d'assegurances triada ha sigut Securitas Direct, ja que és la millor alarma i la que aporta millor seguretat.

7.4. Anàlisi DAFO

DEBILITATS	AMENACES
<ul style="list-style-type: none">● Restaurant nou● Falta d'experiència en el sector● Coneixement de la seva existència● Alts preus● Gran inversió inicial● Poc poder de negociació amb els proveïdors	<ul style="list-style-type: none">● Diversitat de restaurants no centrats en l'àmbit de l'hamburgueseria● Diversitat de restaurants centrats en servir hamburgueses● Entrada de nous competidors



FORTALESES	OPORTUNITATS
<ul style="list-style-type: none">• Motivació de l'equip humà• Qualitat de les hamburgueses• Oferta de diferents varietats dels aliments• Professionalitat del servei donat• Coneixement del mercat	<ul style="list-style-type: none">• Expansió en noves ciutats• Arribar a nous clients potencials amb noves ofertes

8. PLA ESTRATÈGIC DE L'EMPRESA

8.1. Missió i visió i valors

- Missió: Proporcionar un àpat únic i exclusiu per cada client, on es podrà gaudir d'una innovadora experiència amb la màxima qualitat.
- Visió: Accedir a un nivell de satisfacció alt per part dels nostres consumidors i ampliar la quota de mercat per poder donar un major servei.
- Valors:
 - ❖ Sostenibilitat: Reciclar, Reduir i Reutilitzar
 - ❖ Integritat Ètica: Imparcialitat, Honestat i Harmonia
 - ❖ Millora Continua : Iniciatives innovadores a gust del client que ens obliga a dirigir esforços i recursos per aconseguir-ho
 - ❖ Professionalitat i Passió
 - ❖ Agraïment i Transparència

8.2. Objectius de l'empresa a curt i llarg termini

La seguretat alimentària en totes les fases de producció i selecció són el principal objectiu intern a curt termini, juntament amb la permanent higiene de l'establiment i les seves instal·lacions. A nivell extern, el client és la màxima prioritat i la seva satisfacció la principal preocupació. Per aquest motiu se vol donar un servei ràpid, amable i personal amb la millor relació qualitat-preu.



Mantenir tots els objectius a curt termini amb la mateixa il·lusió que el primer dia és el gran repte per al llarg termini, intentant millorar i adaptar-se als nous canvis.

8.3. Estratègia competitiva de l'empresa

S'aposta per una gran diversitat d'aliments i begudes per a tots els paladars, i se diferencien per un servei exclusiu i únic per a cada client que es podrà confeccionar el seu àpat al seu gust i amb la seva beguda preferida.

8.4. Pla d'actuacions

Una actitud positiva i engrescadora vora el negoci és la llei fonamental per a que pugui funcionar. Sumant-li una bona dosis d'esforç i treball permetrà iniciar amb empenta i iniciativa aquesta idea de negoci.

A més, per poder complir eficientment els objectius de la companyia, creuen que el personal ha de estar totalment format i motivat amb les seves tasques. Per a poder optar a aquest grau de satisfacció, el treballador s'ha de sentir degudament valorat i remunerat. Aquesta franquesa permetrà un funcionament més coordinat entre l'empleat i els gerents, que beneficiarà al client i al negoci.

9. PLA DE MÀRQUETING

9.1. Públic objectiu i previsió de vendes

Aquest establiment està dirigit a un públic objectiu jove i familiar, dinàmic i sortidor. Amb la necessitat de reunir-se amb els amics a un lloc agradable i acollidor que resalti la seva personalitat.

9.2. Estratègia de Posicionament

Gaudir d'una experiència innovadora de diferents varietats gastronòmiques és la suma de fer un àpat al restaurant Tasty Burger, S.L que permetrà als clients gaudir de diferents productes, tant de la zona, com foranes.

La principal diferència és la varietat en la composició del plat i l'estricta creació del mateix, al gust del client, fins al més mínim detall. Aquest nou sistema permet l'accés a una major quantitat de consumidors, per la seva major oferta alimentària de qualitat.



També, un altre punt a favor és donar a conèixer un nou concepte d'aliments per educar als paladars.

Volem seguir una estratègia que ens permeti explotar els avantatges competitiu i els atributs de la nostra marca envers els de la competència.

Després d'haver analitzat la competència hem detectat que no hi ha cap restaurant a Reus que segueixi un patró similar a Tasty Burger, S.L en quant a varietat i personalitat. No obstant, si que hi ha restaurants d'hamburgueses que ofereixen molt bona qualitat de producte.

9.2.1. Política de Producte

Els productes de Tasty Burger, S.L han de complir tota la normativa sanitària que estipula la llei. Però, a més a més, el local només accepta productes amb una data de caducitat major de 5 mesos i una alta preferència en els productes de proximitat, brindant sempre per una informació nutricional detallada dels nostres productes.

9.2.2. Política de Preu

Els preus dels productes de Tasty Burger, S.L s'han obtingut a partir dels preus que ens han facilitat els diferents proveïdors durant el primer trimestre del 2019, és a dir, estan actualment en vigor.

A l'annex s'ha adjuntat un full de càlcul on està especificat per a cada producte el preu de venda amb IVA, el preu de venda sense IVA, el coeficient sobre compra, el benefici o guany per cada producte venut i el marge de benefici.

El preu dels diferents productes que ofereix l'establiment té un marge de benefici mínim de 29%, en canvi, el màxim és del 92%. El coeficient sobre cost no segueix un criteri predeterminat, s'ha establert en funció dels preus dels competidors. A més a més, s'ha calcular una mitjana del consum individual per client de 15,70€ amb 3 suplement i postres, no obstant, aquell que no vulgui postres la mitjana és de 11€. Amb aquesta mitjana s'obtindrà un benefici mitjà de 10€ amb postres i 7,2€ sense.



9.2.3. Política de Comunicació

La política de comunicació és fonamental per al bon funcionament del restaurant. Aquesta busca atreure el major nombre de clients nous i intentar crear un sistema de relació amb ells, per fidelitzar-los i proporcionar-los avantatges competitiu rellevants. A més, és un bon mètode per donar-se a conèixer i posicionar-se amb una bona imatge.

Aquest canal permet transmetre i projectar la filosofia del restaurant, els valors, el dia a dia i la millora contínua. Cal ser constants en totes les xarxes socials i personalitzar les comunicacions, mostrant l'elaboració i preparació dels plats, informant sobre esdeveniments, menús especials o l'actualització de la carta. En definitiva, despertar un especial interès per la oferta gastronòmica.

Mitjançant els nous mitjans de comunicació, Tasty Burger, S.L. podrà accedir a un gran nombre de consumidors, especialment al públic objectiu jove, ja sigui via Facebook, Instagram, Twitter o Tuenti. A més, aquests mètodes oferiran un nou canal de reserves i atenció al client, tant per a consumidors locals, com turistes interessats en el tipus de cuina de l'establiment.

En un inici aquests mitjans són summament importants per donar a conèixer el negoci. També els "influencers" més destacats de la localitat poden desenvolupar un paper important, juntament amb els portals gastronòmics i els panells publicitaris.

Després d'investigar per les xarxes socials, s'han seleccionat a dos *influencers* de la localitat amb molts seguidors. Per una banda a Carlos Rios, un entusiasta per el menjar de qualitat i saludable, i per l'altra a Esther Gallego Seuba una noia model fotogràfica molt popular a la zona.

9.2.4. Política de Distribució

El restaurant compta amb dues úniques polítiques de distribució. En primer lloc, i la més utilitzada, és la distribució directa, en la qual el nostre restaurant comercialitza directament amb el consumidor final. A través d'aquest canal de venda, l'empresa podrà tenir una visió més propera del client. Així mateix, podrà adaptar-se a les necessitats que aquest requereixi en un moment determinat.

En segon lloc, per tal de d'accedir a un major nombre de clients, l'empresa posa a l'abast del consumidor un sistema de distribució curt, on apareix un intermediari. Aquest servei addicional, és el repartiment a domicili que duu a terme la companyia Reusenca



Restaurant a Casa, una empresa que es dedica a repartir menjars a domicili de petits establiments comercials.

10. PLA D'OPERACIONS

10.1. Descripció tècnica del producte (especificacions)

Com s'ha mencionat anteriorment, el producte innovador que ofereix Tasty Burger S.L. s'identifica amb el d'una hamburguesa, on el client haurà d'elegir entre una gran varietat de pans, carns i altres condiments. A més a més, el client també podrà accedir a la gran diversitat de entrants, com de patates fregides amb diferents salses.

El tipus de pa és un element indispensable i molt important per al negoci, per aquest motiu s'ha optat per tenir la possibilitat d'oferir setze modalitats d'aquest. El proveïdor dels 15 primeres és la companyia *Europastry*, en canvi, l'últim és de l'empresa *InnoGourmet*.

Un altre element que no pot faltar a la nostra carta, és la carn d'hamburguesa, d'aquesta també disposem d'una gran varietat i de qualitat, per aquest motiu només l'obtindrem d'un únic proveïdor *Modern Food*.

Totes les hamburgueses es poden preparar a la planxa o a la graella, tot i que la Crispi Chicken i la Vegetal s'han de preparar amb la fregidora. La especial Vaca-Buey, a més de planxa o graella, també es pot cuinar al forn.

El tercer element que no pot faltar a la nostra composició són els complementos, aquells que ajudaran a diferenciar la nostra hamburguesa, en un toc personal. I per últim els postres que ens ofereix l'empresa la Menorquina, seleccionats per l'estil tradicional i la cura en que fan els productes. A l'annex s'hi pot trobar una descripció tècnica dels productes que ofereix Tasty Burger, S.L.

10.2. Planificació i programació de la producció

Com a restaurant, es proporciona un servei i, per tant, no hi existeix un procés productiu. El que sí s'ha de tenir en compte són els passos a seguir per assolir una bona organització en l'elaboració de les diverses hamburgueses.

Aquí cal recalcar que, una vegada adquirits dels proveïdors tots els elements citats en el punt anterior, s'hauran de preparar per ser cuinats. Això significa descongelar el pa



que necessitem al igual que la carn d'hamburguesa i començar a pelar les patates per a que després sols sigui cuinar-ho tot per servir-ho als clients.

10.3. Logística i gestió de materials

10.3.1. Pla d'aprovisionaments i compres

El pla d'aprovisionament és necessari per garantir la disponibilitat dels productes externs en les millors condicions possibles en quant temps, cost i qualitat per realitzar l'activitat del restaurant i aconseguir els objectius estratègics.

Per tot això, s'intenta aconseguir un eficient aprovisionament operatiu, aquest consisteix en una multitud de tasques per proveir la cuina del restaurant de tots els aliments necessaris per elaborar les hamburgueses. Aquest procés té el seu inici en l'estimació de la demanda i el càlcul de les necessitats materials.

Per l'estimació de productes s'actuarà anticipant-se a la demanda, utilitzant un sistema d'impuls o push. Durant els dos primers mesos es realitzarà un anàlisi del comportament dels consumidors per obtenir una demanda històrica i, a partir d'aquesta, tenir coneixement del tipus de producte, la quantitat i el període en que s'haurà de fer les diferents comandes als proveïdors, per solventar els impactes negatius en termes d'emmagatzematge i financers.

Amb això es vol assolir un equilibri entre les vendes i els productes que necessita el restaurant per la seva activitat donat un nivell d'existències.

Obtinguda una demanda històrica raonable, ens adherirem a un model d'aprovisionament determinista o *model de Wilson*. Aquest està caracteritzat per un cost de comanda, d'emmagatzematge i un subministrament constants. Es basa en una demanda regular i homogènia, independentment de les variacions que hi pugui haver en un temps concret i, a més, el subministrament està regularitzat i estandarditzat, disposant de terminis i condicions de subministrament uniforme.

10.3.2. Gestió d'estoc: magatzem

Aquest apartat fa referència a la forma de gestionar l'espai per emmagatzemar els productes adquirits dels proveïdors fins que s'utilitzin per servir als clients, per tant, el seu objectiu principal es satisfer la demanda en tot moment. Les responsabilitats d'aquesta gestió comencen en la recepció de les mercaderia fins la seva sortida.



Per a tenir un adequat magatzem, cal que aquest permeti obtenir els utensilis i les existències ràpidament tant com poder instal·lar aparells útils per mantenir-ho en bones condicions i que sigui accessible. A més, s'ha d'establir la ubicació que tindrà lloc cada tipus d'article i que no hi hagi possibilitat de barrejar-ho.

El funcionament del magatzem es pot classificar en tres passes:

Primer de tot, la recepció, la quantitat de producte que rebem ha de coincidir totalment amb l'albarà. Prèviament, s'ha de consultar quines són les compres que s'esperen en aquell dia. Quan el transportista ens doni físicament l'albarà es fa la corresponent comprovació amb l'ordre de comanda que s'havia fet i, si està correcte, es procedirà a la descàrrega, comprovació física i es registrarà la seva entrada al magatzem.

En segon lloc, es durà a terme l'emmagatzematge i la distribució interna, els quals consistiran en codificar i etiquetar els productes per facilitar la seva ubicació i desar-los en el seu lloc assignat. També, s'haurà de comprovar i verificar periòdicament l'estat dels productes i actualitzar l'inventari en trobar diferències.

Per últim, l'expedició, la qual consta de la sortida del producte en curs per elaborar el producte acabat.

10.3.3. Gestió de comandes dels clients i distribució física

El sistema de gestió emprat utilitza un mètode tradicional, on a mesura que els cambrers lliurin als cuiners les peticions dels clients, s'aniran preparant les hamburgueses personalitzades, posant especial èmfasis en tots els seus components.

Un cop es finalitzi l'elaboració del plat, els cambrers són els responsables de distribuir-los als respectius clients.

10.4. Localització de l'empresa

Després d'haver acarat l'estudi que hem elaborat per tal de poder decidir la ubicació de Tasty Burger, S.L, s'ha escollit com a millor opció la ciutat de Reus. Els principals motius que s'han dut a aquesta conclusió han estat per una banda el nombre d'habitants, ja que disposa d'una gran franja de població jove. Les altres poblacions candidates excepte Tarragona tenen menys població, és a dir, menys possibles clients. A més a més, és una de les poblacions que té un total de renda familiar disponible més elevat.



Pel que fa el percentatge de població ocupada i desocupada és similar a la de les altres poblacions. Per altra banda, un fet important que ens ha fet decidir, ha sigut l'oferta Immobiliària d'establiments comercials, la ciutat de Reus disposa de uns preus més assequibles que Tarragona, en canvi, la resta de poblacions tenen un preu similar i molts menys habitants.

Per últim però no menys important, la competència. El nombre de competidors directes per habitant és menor a Reus que a la resta de ciutats, i aquest a sigut el pilar decisiu.

Després d'haver decidit la ciutat, el següent punt era elegir una ubicació cèntrica i concorreguda. La millor opció disponible la vam trobar al carrer Galió, 15, tocant a la Raval de Jesús. És un local comercial d'obra nova de 160 m² dividit en dos plantes, baixa i subterrània. Disposa de sortida de fums i de certificat energètic. El local té un cost de 1.000€ al mes.

Pel que fa la distribució, a la planta subterrània hi ha 20m² de cuina, 10 m² de magatzem, 10m² de lavabos i la resta una espai privat i més íntim de menjador. En canvi, el 100% de l'espai de la planta baixa, forma una còmoda sala on estan distribuïdes les taules.

Hem optat per un local amb dos plantes per dividir els espais i donar més intimitat i opcions de celebracions individuals. A més creiem que la ubicació és un bon referent de la vida turística i alhora nocturna de la ciutat.

Per tal de tenir una idea del restaurant, a l'annex hi ha un plànol on es pot veure gràficament la distribució de Tasty Burger, S.L, així com, la cuina, els banys i les pròpies taules.

10.5. Gestió de qualitat

La gestió de qualitat de Tasty Burger, S.L , te l'objectiu d'aconseguir el certificat ISO 9001, ja que aporta molts de beneficis al negoci com per exemple millora la imatge, dels productes, facilita la comunicació i satisfacció dels clients i ajuda a que la gestió sigui eficaç, augmentant la motivació i implicació del personal. Els requisits del qual son:

- La direcció ha d'estar compromesa amb la ISO 9001: ha de documentar, aprovar i donar a conèixer la política amb els corresponents criteris de qualitat i definir les responsabilitats i funcions de cada lloc de treball segons aquesta. Els objectius estratègics haurien d'estar relacionats amb el pla de negoci i el pla



estratègic, a més d'estar tot revisat anualment per la direcció d'acord amb aquesta norma.

- Realitzar procediments exigits per la norma pel control de documents i registres i implantar correccions en la gestió i realitzar auditories internes.
- Conèixer les funcions que estan implicats els col·laboradors.
- Saber quines son les formalitats dels clients i aplicar-les per a que estiguin satisfets i aconseguir la seva fidelització.
- Mesurar, estudiar i millorar els processos per ajudar i millorar en la gestió i la qualitat a partir d'indicadors en processos, en la satisfacció dels clients i auditories dels sistemes de gestió de la qualitat.

Per aconseguir aquest certificat, el primer pas el dona la direcció i els responsables de la qualitat de l'empresa. Després, està en mans de la consultoria ISO que ajudarà en el disseny, implantació i assoliments del certificat. A continuació, qui dona valor al certificat fent la corresponent acreditació és la certificadora ISO, la qual fa que millori la imatge del servei i dona confiança als consumidors. Per últim, és de requeriment com a mínim una auditoria interna per tenir coneixement sobre el grau de compliment dels requisits citats anteriorment, encara que també detecta errors i possibles oportunitats.

10.6. Gestió mediambiental

La gestió ambiental, intenta implantar al restaurant la norma ISO 14001. Es tracta d'una norma de caire internacional que consisteix en com establir un sistema de gestió ambiental eficaç, aconseguint una equilibri entre la rendibilitat econòmica i el mínim impacte ambiental, cercant la promesa de tota la companyia. Els requisits d'aquesta norma son:

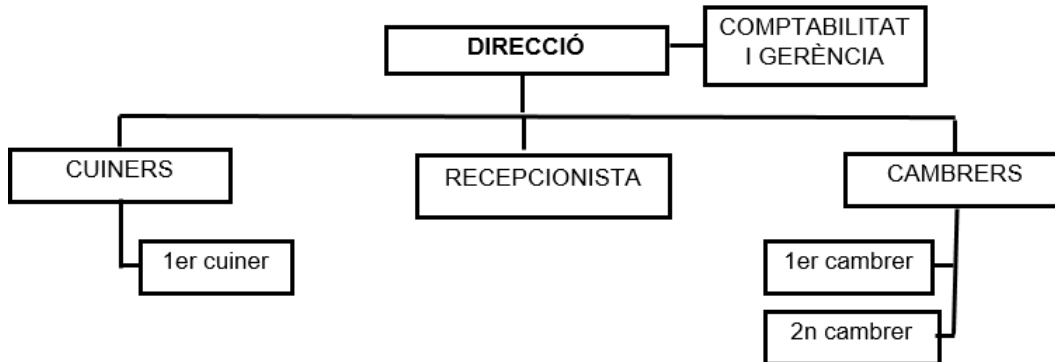
- Control de la documentació dels registres del sistema de gestió ambiental.
- Elaborar una política ambiental en base a la ISO 14001.
- Planificació del sistema de gestió mediambiental, tant la identificació i valoració dels aspectes ambientals com els objectius i fites.
- Implantació i operació.
- Verificació i avaluació amb l'auditoria ambiental.
- Revisió per la direcció per analitzar el funcionament i planificar estratègia.



Gràcies a la consultoria ISO hi ha la possibilitat d'aconseguir fàcilment el certificat millorant contínuament i aprofitant oportunitats del mercat, a més d'integrar-ho al pla estratègic, pla de negoci i el quadre de comandament.

11. PLA DE RECURSOS HUMANS

11.1. Estructura organitzativa: Organigrama



11.2. Descripció dels llocs de treball

Com podem observar en l'organigrama de l'apartat anterior, distingim quatre llocs de treball que componen l'activitat diària de Tasty Burger, S.L.

En primer lloc, la direcció, la qual estarà formada per les dos emprenedores i fundadores d'aquesta idea de negoci. Seran les encarregades de portar tot el que estigui relacionat amb la comptabilitat, és a dir, fer l'arqueig de caixa diari, comptabilitzar les factures rebudes i emeses, presentar els models fiscals corresponents a cada període tributari, etc. A més, han de dirigir i orientar el restaurant cap als seus objectius estratègics fent una correcta presa de decisions i realitzant un rigorós control de com estan treballant les persones contractades, per així, corregir fins a evitar, els diversos errors que hi puguin existir.

En segon lloc, s'ha de contractar un cuiner que s'haurà de fer càrrec d'elaborar, amb molt de gust, totes les delicioses i personalitzades hamburgueses dels nostres clients. Al mateix temps, hauran de deixar la cuina en perfectes condicions després de preparar tots els diferents plats del dia, d'aquesta manera es mantindrà una certa higiene i cura en tots els utensilis i aparells que s'utilitzen per cuinar.

En tercer lloc, trobem la persona que exercirà de recepcionista, la qual atindrà les trucades i rebrà els clients conduint-los fins a la taula de la seva reserva. També, serà



la que es farà càrrec de la caixa del restaurant, és a dir, els clients s'hauran d'apropar a la seva taula per efectuar el pagament del nostre servei.

Per últim, comptarem amb dos cambrers, que prendran nota de les peticions i serviran les hamburgueses encomanades per cada client. Hauran d'estar molt atents en no deixar-se cap client sense atendre o fer que l'espera sigui molt llarga. Han d'aconseguir que el client es senti ben atès i no oblidat. Hauran d'organitzar-se en el repartiment de les taules a atendre.

11.3. Política de selecció i contractació del personal

La política de selecció de personal té la finalitat de definir el perfil de treballador que se necessiten, per tant, anirà condicionada per les actituds, coneixements, competències i habilitats que el lloc de treball exigeix comparat amb el que ens donin a conèixer els candidats que apostin pels diversos llocs de treball descrits anteriorment. Per accedir al procés de selecció, primer que tot, caldrà haver proporcionat el currículum a la recepció del restaurant, que després serà lliurat a la direcció. Un requisit indispensable per poder treballar és tenir el títol de manipulador d'aliments, tant cuiner, com cambrers i recepcionistes.

L'objectiu es centrar-se en cuiners que tinguin passió per les hamburgueses i les noves creacions, amb la capacitat d'aportar noves idees en quant a condiments. Cuiners que s'exigeixin molt a ells mateixos per a que els clients estiguin còmodes amb la seva pròpia i única elaboració i que sigui del seu gust. Tenir una experiència mínima de 3 anys és un requisit indispensable per al nostre negoci, i al mateix temps serà necessari un cicle formatiu de grau mitjà o superior en cuina i gastronomia.

Hi ha la necessitat de contractar a cambrers i recepcionistes agradables, responsables amb la seva feina, que siguin extravertits, per a que així puguem saber la opinió dels consumidors. Hauran d'estar molt atents a les peticions dels clients. També serà imprescindible el domini de l'espanyol, català i anglès, sobretot, encara que s'acceptarà el coneixement d'altres idiomes, perquè el restaurant s'obrirà a tot tipus de públic, tant turistes com residents de Reus o qualsevol part d'Espanya. A més, es requerirà per accedir al càrrec de cambrer tenir una experiència anterior a l'ofici, mínim 2 anys i un cicle formatiu mitjà o superior d'Hosteleria. No obstant, pel càrrec de recepcionista no s'exigirà experiència prèvia.



No obstant, tot això no es pot detectar en una simple entrevista personal, però en el cas de superar l'entrevista, els seleccionats obtindran un període de prova que tindrà una duració d'un mes, on es trobaran en una situació real en que hauran de superar tots els reptes per aconseguir la feina. D'aquesta manera, es comprovarà realment si realitzen la feina com s'havia requerit.

11.4. Política salarial i costos laborals

Els costos del personal vindran donats pels sous i salaris bruts amb dos pagues extraordinàries (al juny i al desembre). El salari de cada treballador estarà compost pel salari net, la retenció d'IRPF, la despesa de seguretat social i deduccions.

Els cuiners del restaurant cobraran un salari brut total de 1.500 euros al mes, mentre que els cambrers obtindran 1.200 euros al mes. Pel que fa al/la recepcionista, guanyarà 1.000 euros al mes. Respecte les dos gerents de l'empresa, cobrarem 1.800 euros al mes. Així, a l'any, el restaurant tindrà un cost del personal de 119.000 euros.

11.5. Retenció, formació i motivació del personal

El personal que treballa en un lloc no sols es queda en ell per la remuneració que obté, sinó pel tracte que se li és donat. No és el mateix guanyar molt i sentir que no et tenen en compte per l'esforç que hi deixes en la realització de l'activitat, que guanyar i sentir-te involucrat en totes les tasques. Per tant, aquest negoci opta per fer que tot el personal es senti partícip de totes les decisions, per conèixer la seva opinió, la seva perspectiva o suggeriments, ja que, sobretot els cambrers, ens aportaran molta informació dels consumidors. A més, intentarem crear un clima laboral que permeti treballar en un ambient agradable i no estressant. D'aquesta manera serà més fàcil orientar el restaurant per un bon camí i, en la mesura que el negoci avanci, podrem comptar amb més personal i incrementar el sou dels treballadors existents.

Per altra banda, des del restaurant, es proporcionaran cursos pels cuiners i cambrers, per a que puguin adquirir nous coneixements i idees. Així, es veurà incrementada la qualitat de servei cap els clients, innovant amb noves tècniques de cuina i de maneres de servir en el restaurant. Al mateix temps, patrocinarem els nostres cuiners en els concursos de cuina d'importància per a que puguin treure el millor de sí mateixos.



També, s'obsequia als nostres treballadors amb vals de descompte per si volguessin, amb la seva parella o amics, menjar una hamburguesa personalitzada al seu gust al restaurant. Quan es consideri oportú, es premiarà a l'empleat que s'hagi implicat més o realment s'ho mereixi per la seva valia, llavors els treballadors sentiran que el seu esforç és apreciat i serà premiat amb un plus de 100€. A més, les propines que deixin els clients, es repartiran entre els empleats.

11.6. Seguretat i higiene en el treball

Els treballadors hauran de mantenir una higiene personal diària i, a més a més, el l'empresa els hi proporcionarà una vestimenta/uniforme compost per jersei, camiseta, davantal amb el corresponent logotip i una etiqueta on anirà el seu nom. Com hem dit anteriorment, els cuiners s'han d'encarregar que la cuina estigui en bones condicions, és a dir, un cop s'hagi de tancar la cuina, hauran de netejar-la i posar-la en ordre. El mateix hauran de fer els cambrers amb les taules on es menja i el/la recepcionista a la barra de recepció dels clients. És a dir, entre tots junts han de tenir cura de la higiene i neteja general del restaurant. Cal afegir, que els lavabos i feines més específiques les durà a terme una empresa de neteja especialitzada dos cops per setmana.

Finalment, cada empleat tindrà la clau per obrir i tancar el restaurant, per tant, el primer que arribi, el podrà obrir, i, l'últim que se'n vagi, el podrà tancar. Quan s'acabi l'horari d'obertura del restaurant, aquest romandrà tancat fins el dia següent. No obstant, instal·larem un sistema d'alarma per qualsevol incident que s'hi pugui esdevenir.

12. ESTRUCTURA LEGAL

12.1. Forma jurídica

Tasty Bueger, S.L està establert com a societat de responsabilitat limitada amb caràcter capitalista i mercantil amb personalitat jurídica pròpia, la qual exigeix per constituir-se una aportació total mínima de 3.000€. A més, el capital social, com bé sabem, estarà dividit en participacions socials, indivisibles i acumulables que integrarà totes les aportacions de tots els socis, els quals no respondran personalment als deutes de la societat, és a dir, la responsabilitat queda limitada al capital aportat.



12.2. Tràmits a realitzar: agenda de construcció

A fi de constituir el restaurant com a Societat de Responsabilitat Limitada s'han de realitzar una sèrie de tràmits, els quals s'esmenten a continuació:

En primer lloc, cal inscriure's al Registre Mercantil Central presentant la corresponent escriptura pública amb un cost de presentació de 6,01€ i publicació al BORME de 98,30€. L'escriptura pública ha de ser concedida per tots els socis fundadors o mitjançant un representant (notari). El contingut de la qual serà: identitat dels socis, voluntat de constituir una societat de responsabilitat limitada, aportacions que hagin fet els socis amb el número de participacions corresponents, forma d'organització de l'administració amb la seva identitat i la dels representadors social.

Per últim, els estatuts socials, que integraran la denominació de la societat, l'objecte, domicili i capital social, organització de l'administració i la manera de deliberar i adoptar acords. També, ens hem d'inscriure en el Registre Mercantil Provincial amb l'escriptura pública per així legalitzar el llibre d'actes, el llibre de registre de socis, el llibre diari, d'inventari i les comptes anuals.

En la constitució, les participacions han d'estar íntegrament subscrietes i desemborsades.

En segon lloc, hem d'efectuar la declaració censal d'alta abans de l'inici de l'activitat amb el model 036 en les oficines de la AEAT sol·licitant el número d'identificació fiscal i, d'aquesta manera, estarem inscrits en el Cens d'empresaris, professionals i retenidors. La declaració censal haurà d'incloure les dades identificables i l'activitat, els règims i obligacions referents al IRPF, IS i IVA tant com fets o circumstàncies disposats en la normativa tributaria o dictats pel Ministeri d'Hisenda i Administracions Públiques. A més, estem obligats a declarar l'Impost d'Activitats Econòmiques a causa de desenvolupar una activitat empresarial en el territori nacional.

D'altra banda, a la Tresoreria General de la Seguretat Social, les dos propietàries del restaurant s'hauran d'inscriure en el Règim Especial de Treballadors Autònoms (RETA), el qual regula la cotització a la Seguretat Social de les propietàries com a treballadores autònomes. També caldrà donar-se d'alta com a socis i administradors en els règims de la Seguretat Social durant 30 dies naturals.

A més a més, cal obtenir un certificat electrònic, a partir del qual permet firmar documents electrònics amb l'objectiu d'identificar aquella persona física o jurídica amb les seves dades, les quals estan establertes com a vàlides. Per aconseguir aquest certificat ens hem d'adreçar a les oficines d'Autoritat de Registre, per primer identificar



el propi usuari. A partir d'aquí, podem obtenir el certificat en targeta, presentant-se a les oficines de la Direcció General de Policia, o software, on la sol·licitud i descàrrega es realitzen a través del navegador.

En tercer lloc, és necessari l'obtenció de la llicència d'activitat a l'ajuntament de Reus per així poder iniciar la nostra activitat classificada en la llei 16/2015, com s'ha explicat en l'apartat "Entorn polític – legal". Per obtenir dita llicència cal presentar els següents documents, els quals estaran adjuntats al annex del treball:

- ❖ Comunicació prèvia d'activitats de baix risc de la llei 16/2015.
- ❖ Annex I – Declaració responsable del titular d'activitat.
- ❖ Annex II – Declaració jurada del/de la tècnic responsable de la redacció i execució del projecte de l'activitat. Aquest especialista haurà de realitzar un projecte i certificat tècnic i un certificat d'aïllament acústic.
- ❖ Annex IV.B – Declaració responsable relativa a l'assegurança de responsabilitat civil d'acord amb la llei 112/2010, la qual té com a objectiu la regulació de les activitats recreatives i espectacles públics i, també, les clàusules referents a les llicències municipals. Hi ha un control periòdic cada quatre anys.
- ❖ Annex V – Memòria sanitària unificada, la qual és un requisit per a que l'establiment pugui està inscrit i pugui iniciar la seva activitat sense que pugui sortir perjudicat en els controls d'inspecció posteriors. Els punts d'aquest document fan referència a qüestions estructurals i documentals del local, els quals seran d'obligat compliment i objecte d'inspecció.

Per altra banda, se pot sol·licitar la recollida de residus del local. El cost de la llicència d'activitat depèn de quatre variables: categoria de la via pública en la que s'ubica l'activitat, superfície destinada a l'activitat, tarifa bàsica expressada per €/m² en funció del grup d'activitat que correspongui i factor corrector d'ús. Com a tràmit específic, s'haurà de sol·licitar l'autorització d'apertura en la Direcció General de Turisme de Catalunya.

Per últim, com contractarem treballadors, ens hem d'inscriure com a empresàries en l'Administració de la Tresoreria General de la Seguretat Social abans de contractar cap treballador per obtenir el Codi de Compte de Cotització Principal (CCC) i, així, verificar i controlar les seves obligacions respecte aquest règim de la Seguretat Social. A partir d'aquí es durà a terme la afiliació i l'alta dels treballadors en Règim de la Seguretat Social, en cas de que aquests no hi estiguin. Al mateix temps, s'efectuarà la legalització dels contractes de treball al Servei Públic de Treball Estatal, com a termini màxim els 10



dies després de la firma del contracte. Aleshores, s'haurà de comunicar, durant els 30 dies després a l'inici de l'activitat, a la Conselleria de Treball de Catalunya l'apertura d'aquest restaurant com a centre de treball per vetllar per la seguretat i salut laboral aportant dades de l'empresa, del centre de treball i de la producció. Finalment, s'haurà d'obtenir el calendari laboral que haurà d'estar situat en un lloc visible.

12.3. Altres normatives a aplicar: obligacions fiscals

Com a empresa inscrita a la AEAT tenim unes certes obligacions fiscals pel sol fet d'haver realitzat l'activitat de restauració a Catalunya. Aquestes obligacions tributàries son:

En primer lloc, l'obligació de realitzar trimestralment la declaració de l' IVA amb el model 303, tenint com a màxim el dia 20 del mes següent per tancar el trimestre, excepte el quart trimestre que com màxim es pot presentar fins el 30 de gener del següent any. A més, a través del model 390 s'ha de presentar una declaració-resum de caire informatiu de totes les operacions realitzades al llarg de tot l'any.

En segon lloc, s'ha de fer la declaració de l' Impost de Societats, amb el model 200 i s'ha de presentar una vegada hagin transcorregut els sis primers mesos després de la finalització del període impositiu, entre el dia 1 i 25 del següent mes.

En tercer lloc, el impost d'IRPF, es presenta trimestralment amb el model 111 declarant retencions de professionals i treballadors i el 115 per retencions d'arrendament. El termini de presentació del IRPF és fins el dia 20 del mes següent. Anualment, es presenten el model 190 i 180, respectivament.

Hi ha tres formes de realitzar el pagament dels diferents impostos: domiciliació bancària (s'ha de realitzar abans del dia 15 del mes següent al trimestre), demanant NRC al banc o per aplaçament.

Quatre mesos després de la finalització de l'exercici econòmic cal legalitzar els llibres comptables, com son el diari, l'inventari d'apertura, el balanç de sumes i saldos dels quatre trimestres, el de regularització, tancament i el balanç de situació i compte de resultats, i els llibres mercantils com son el llibre d'actes i els de la societat. Després d'aprovar els comptes anuals en la junta general al juny, on es realitza una acta i es decideix sobre l'aplicació del resultat, en el mes de juliol es dipositen en el registre mercantil.



13. APLICACIÓ PRÀCTICA/ESTUDI CASOS/APORTACIONS: PLA ECONÒMIC-FINANCIER

13.1. Pla d'inversions

En aquest apartat es presentarà el pla d'inversions del negoci, tracta d'expressar la inversió inicial que es duu a terme per poder emprendre la idea de negoci presentada. Aquesta inversió inicial haurà de comprendre capital per finançar tant l'immobilitzat material com l'immaterial i les existències necessàries. A més, caldrà incorporar una certa quantitat de tresoreria per fer front als cobrament i pagaments en efectiu inicials.

A continuació, s'exposa l'inventari que es necessita, el qual seran tots els costos fixos i variables que caracteritzaran el pla d'inversió:

- ❖ L'arrendament del local, com s'ha explicat a l'apartat 11.4, serà de 1.000€ al mes i, per tant, anualment serà un cost fix de 12.000€.
- ❖ S'adquiriran utensilis per un valor de 1.753,10€ a l'empresa *Garcia de Pou*.
 - Gots: 216 unitats per un valor de 172,80€
 - Plats plans blancs de porcellana: 216 unitats per un valor de 360€
 - Coberts: forquilles 300 unitats per 450€, 4 ganivets professionals per 96€, ganivets per la carn 216 unitats per 550,80€, 5 espàtules per 5,25€, 20 tappers per 39€, 5 escumadores per 6,75€, 5 forquilles grans per 5,25€, 5 culleres grans per 5,25, 2 coladors per 62€.
- ❖ En mobiliari es pressuposta una quantitat de 24.637,96€.

Els electrodomèstics següents son adquirits de *Gatoo.es*:

- Fregidora: Fregidora Professional doble cistella de 20L per 279,99€
- Planxa: Planxa de gas professional de 100 cm d'ample per 400€
- Forns: Forn professional de convecció amb grill 65L per 779,99€
- Microones: marca Bomann amb convecció i grill per 119,99€
- Rentavaixelles: Rentavaixelles industrial 50x50 per 1.349,99€

El electrodomèstic següent és adquirit a *La Hostelera*:

- Nevera industrial de 3 portes amb rodes per 2.683,15€
- Congelador industrial de 2 portes per 2.224,82€

Els mobles següents son adquirits a *Menzzo.es*:



- Taules: 20 de tipo *Jasmine* màrmol per 3.180€ i 20 de tipo *Sissi* màrmol per 2.500€.
- Cadires: 40 de tipo *Persane* per 5.560€ i 40 de tipo *Gao* per 5.560.€.
- ❖ Hi hauran tres ordinadors Lenovo A285 per un valor total de 2.547€, a més d'una caixa registradora CASIO negra per un import de 120,99€. Per tant, l'import total en equips informàtics serà 2.667,99€.
- ❖ Els subministraments contractats pel restaurant seran els següents:
 - Aigua: el subministrador serà Reus Serveis Municipals, S.A., l'import de la factura serà de 232,73€ cada dos mesos.
 - Llum: el subministrador serà Aquí Energia, S.L., l'import de la factura ascendirà a 1.346,37€
 - Gas: el subministrador serà Repsol Butano, S.A., l'import de la factura s'aproximarà als 200€.
 - Telèfon: el subministrador serà Telefònica Espanya, S.A., la quota a pagar cada mes amb la tarifa fusió s'aproximarà als 404€.

Així la quantitat anual a invertir en subministraments serà de 24.800,82€.

- ❖ Les reformes corresponents al disseny i estructura del local estaran valorades per l'import de 30.000€.
- ❖ La llicència d'activitat i la recollida de residus del restaurant, explicats a l'apartat 13.2 del treball, tindrà un cost per aquest de 1.555€ i 1.200€, respectivament.
- ❖ Anualment s'acumularan 119.000€ en sous i salaris, tenint en compte les dos pagues extres que rebrà cada treballador en els mesos de juny i desembre. Com s'ha explicat a l'apartat 12.4, el sou brut dels cuiners serà 1.500€, el del cambrers 1.200€, el de la recepcionista 1.000€ i, per últim, el de les propietàries 1.800€.
- ❖ El cost d'inscriure el restaurant en el Registre Mercantil tindrà un cost aproximat de 3.000€.
- ❖ Es comptarà d'un servei de la neteja dos cops per setmana. Cada hora de neteja tindrà un cost de 14€ i els contractarem per quatre hores, per tant, anualment tindrem una despesa de 5.376€.
- ❖ El sistema d'alarma i seguretat del restaurant estarà controlat per l'empresa de Securitas Direct. El cost mensual d'aquest servei serà de 51,06€ i, per tant, anualment seran 612,72€.



- ❖ El programa comptable que utilitzarem per elaborar tots els assumptes comptables, de tresoreria, declaracions fiscals, etc. serà el ContaSol. El seu cost anual és de 275€.
- ❖ S'ha fet una previsió de cost anual d'existències per un valor de 74.744,04€. Aquest valor anual comprèn: 14.368,32€ en pa, 18.760,80€ en carn per a hamburguesa, 12.570,72€ en suplementes, 1.036,80€ en patates, 2.746,15€ en salses, 10.870,46€ en postres i, per últim, 14.390,78€ en begudes.

Inversions		Costos Fixos		Costos Variables	
Utensilis	1.753,10€	Lloguer Establiment	12.000€	Existències	74.744,04€
Mobiliari	24.637,96€	Salariis	119.000€	Subministrament	24.800,82€
Equips informàtics	2.667,99€	Servei de neteja	5.376€		
Reformes local	30.000€	Securitas Direct	612,72€		
Llicència d'activitat	1.555€	Programa comptable	275€		
Registre Mercantil	3.000€	Recollida de residus	1.200€		
TOTAL	63.614,05€	TOTAL	138.463,72€	TOTAL	99.544,86€

13.2. Pla de Finançament

Amb l'objectiu d'esbrinar quina quantitat de diners es necessiten per obrir les portes del negoci, s'han calculat les necessitats de finançament a tres mesos vista. Per obtenir aquest import s'ha tingut en compte: la inversió inicial de 63.614,05€, els costos fixos de tres mesos per una quantitat total de 29.997,18€ i, per últim, els costos variables d'aquest termini per 24.886,22€.

L'empresa té dues vies de finançament, per una banda, el propi, aportat per les dues socies de forma igualitària i sense cap tipus de cost, per un import de 53.238,43€, el quan està compost per l'import de llicència d'activitat, el registre mercantil, el lloguer del local, salariis, servei de neteja, securitas direct i cost de les existències de tres mesos.



Per altra banda, hem optat pel finançament aliè en una quantia de 65.259,02€. Aquests estan compostos per la quantitat invertida en utensilis, mobiliari, equipaments informàtics, reformes del local i subministraments de tres mesos.

S'ha demanat el préstec per la línia de ICO per empreses i emprenedors, ja que és un préstec dirigit a les inversions productives dins del territori, i se sol·licita a través del banc BBVA. S'ha decidit amortitzar-lo en 5 anys a tipus fix, la TAE d'aquest pla serà de 4,407%.

Finançament propi	53.238,43€
Finançament aliè	65.259,02€
Cost finançament aliè	4,407%

13.3. Polítiques a curt

13.3.1. Política d'estocs

Una política d'estocs eficient permet reduir el cost de l'emmagatzematge i també reduir el risc de ruptura d'estoc, per aquest motiu és molt important tenir-ho sempre en compte. El restaurant utilitzarà un sistema de logística d'emmagatzematge seguint els criteris FIFO, és a dir, el primer que entra és el primer que surt. Degut a la curta data de caducitat d'alguns dels productes, sobretot els frescos. Aquest mètode valora els inventaris per tal de tenir controlat tots els actius de l'empresa, tant econòmics com físics.

13.3.2. Política de crèdit i de cobrament a clients

El restaurant disposa de dos sistemes de pagament, per tal que el client pugui escollir el que més li convingui: Targeta de crèdit (TPV virtual) o Efectiu. En cas del primer, la targeta pot ser tant de crèdit com de dèbit VISA o Mastercard. Aquests mètodes permeten cobrar al clients el mateix dia que consumeixen al restaurant i per tant el període mitjà de cobrament és a 0 dies.

13.3.3. Política de pagament a proveïdors

A comptes de realitzar el pagament als nostres proveïdors comercials, aquest es farà mitjançant transferència bancària al igual que als proveïdors d'immobilitzat. El termini de pagament pactat amb cada un d'ells es de 30 dies els proveïdors comercials i 60 dies els d'immobilitzat, ja que s'ha fet una gran compra inicial el primer any. No obstant, les



properes inversions d'immobilitzat es pagaran als respectius proveïdors en quotes mensuals del 5% de la quantitat total de l'import fins a la seva completa liquidació.

13.3.4. Tresoreria: Gestió de dèficits i superàvit

L'obtenció de beneficis o pèrdues, és un punt fonamental per a tot empresari. Tasty Burger, S.L destinarà el 10% del benefici obtingut, d'acord amb la llei, a reserva legal. Un altre 10% a la reserva que l'empresa obliga a establir, la reserva estatutària. I per últim, un cop establertes les dues anteriors, la reserva voluntària, que en aquest cas serà un 20% dels beneficis. En cas d'haver dèficits no es podrà dur a terme cap de les reserves anteriorment citades i es plantejarà un altre estudi sobre la viabilitat econòmica de l'empresa on es localitzarà quin ha estat el problema i s'intentarà solucionar.

13.3.5. Necessitats de capital corrent (fons de maniobra operatiu)

El fons de maniobra o *working capital* és la part d'actiu corrent que és finançat per passiu a llarg termini i es calcula fent la diferència entre actiu corrent i passiu corrent. En altres paraules, el fons de maniobra representa aquella part d'actiu circulant que serà exigible a llarg termini. També, expressa quina quantitat monetària es podria destinar a cobrir les necessitats de finançament a curt termini.

Una vegada calculat el fons de maniobra de tots els anys, s'ha pogut observar que en tots els casos ha sortit un fons de maniobra positiu, la qual cosa significa que el restaurant no té risc de ser insolvent, pot afrontar tots els deutes a curt termini i, fins i tot, gran part de l'actiu corrent és exigible a llarg termini. A més, el *working capital* és major en els exercicis econòmics que hi ha una gran quantitat d'ingressos per vendes, de manera que s'acumula molta tresoreria, ja que es cobra al comptat, i pocs deutes a curt termini. De manera il·lustrativa es pot veure a continuació:

Actiu o Corrent	Fons Propis
Actiu Corrent	Passiu ll/t
	Passiu c/t

En el primer i segon any el balanços mostren una estructura correlativa a la primera imatge de fons de maniobra, en la qual l'actiu corrent abarca el passiu a curt termini i una part del passiu a llarg termini. No obstant, els balanços del tercer i quart any de l'activitat del restaurant mostren una estructura semblant a la imatge del centre, on l'actiu corrent



Actiu no Corrent	Fons propis
Actiu Corrent	
	Passiu c/t

engloba el passiu a curt termini, llarg termini i part dels fons propis. En el cinquè any, el balanç té una estructura com l'última imatge, on l'actiu circulat és finançat en una petita part pel passiu a curt termini i la resta pels fons propis, els quals no són exigibles.

Actiu no Corrent	Fons Propis
Actiu Corrent	Passiu ll/t
	Passiu c/t

Finalment, cal dir que no és bo tenir un fons de maniobra molt elevat, ja que s'estarien infrutilitzant recursos, els quals es podrien utilitzar per iniciar noves inversions. Com a resposta a això, es pot dir que un restaurant té un saldo de tresoreria elevat, ja que cobra dels clients al comptat o mitjançant targeta i, per aquest motiu, l'actiu corrent és superior al passiu corrent i no corrent.

13.4. Aspectes organitzatius del departament financer

13.4.1. Disseny del procés comptable

En el moment de realitzar la comptabilitat en un establiment és molt important que tots els documents estiguin ben ordenats i organitzats, per així tenir un fàcil accés. Per aquest motiu, s'han d'implantar una sèrie de pautes a l'hora de comptabilitzar les factures emeses, les factures rebudes, les nòmines, els extractes bancaris i la documentació bancària.

En primer lloc, a l'apartat factures rebudes del mes, s'han d'adjuntar albarà i la corresponent factura. En cas de que la factura o l'albarà no s'ha pogut adjuntar perquè no hi ha les dues parts, romandran guardats a dins d'una carpeta sense ser comptabilitzats ni arxivats fins que arribi el document que faci falta. No obstant, les factures i albarans ajuntats s'hauran d'arxivar en l'arxivador de factures rebudes, col·locant les més actuals damunt les antigues, a més, s'han de comptabilitzar amb el seu import total, quota d'IVA suportat i base imposable.

En segon lloc, les factures emeses del mes, seran tiquets diaris, en els quals s'hi presentaran una sèrie de dades com les dades del restaurant i l'arqueig de caixa d'aquell dia. Per la seva comptabilització, s'haurà de separar el que s'ha pagat en metàl·lic i en targeta i, en el concepte, s'haurà d'assenyalar el número de tiquets inicial i el final d'aquell arqueig. De cada tiquet diari s'haurà de fer una fotocòpia i guardar-los al arxivador de factures emeses.



En tercer lloc, hi haurà un arxivador on hi romandran els extractes bancaris, els seus respectius documents, i les nòmines mensuals de tot l'any. Finalment, en una carpeta es guardarà tota la documentació sobre les diverses declaracions fiscals.

13.4.2. Programa informàtic

El programa informàtic que s'utilitzarà per comptabilitzar tota la facturació i documentació bancaria serà el programa CONTASOL, el qual compta amb actualitzacions anuals, suport via e-mail i telefònica amb accés al suport online i a l'assistent virtual. A més, inclou un apartat de facturació per elaborar les pròpies factures i permet la generació de remeses bancàries. A més, es poden exportar diferents dades en format PDF o Excel i el software permet calcular: pressupostos comptables, desviacions, ratis, gràfiques comparatives, etc. per així poder prendre les millors decisions amb la màxima antelació. Finalment, CONTASOL permet fàcilment presentar les declaracions d'IVA, IS, IRPF, els llibres de registre, comptes anuals i llibre de despeses i ingressos, ja que el programa està vinculat amb la pàgina web de l'AEAT.

13.5. Pressupostos

13.5.1. Comptes resultats mensuals/anuals

El compte de resultats o compte de pèrdues i guanys és un estat financer que parteix dels ingressos anuals obtinguts, minorats per les despeses que l'empresa ha hagut de satisfer per obtenir-los i així extreure el resultat després d'interessos i impostos o benefici net.

Per calcular els comptes de resultats del restaurant, s'ha fet servir una sèrie de percentatges sobre les vendes d'equilibri de cada any, segons les previsions de pèrdua o benefici que es tenen sobre el negoci. Encara que, no hi ha un mes amb el mateix número de vendes sinó que varia segons si estem en la temporada baixa (febrer, maig i novembre), en temporada mitja (gener, març, abril, octubre i desembre) i temporada alta (juny, juliol, agost i setembre). Respecte les vendes mensuals s'ha intentat distribuir-les de manera que hi hagi un gran volum el juliol i que vagin descendint gradualment durant l'agost, setembre, octubre i novembre. Tot i així, al desembre les vendes tornen a incrementar ja que és l'època de Nadal igual que el gener. No obstant, el febrer és el pitjor mes. Finalment, març i abril augmenten una mica els ingressos per la setmana



santa, tot i que en maig descendeixen però augmenten al juny. La mateixa distribució s'ha seguit pel cost d'existències, per fer front a les vendes.

Al tractar-se d'un restaurant s'han de tenir en compte tant els costos fixos com els costos variables. Els costos fixos que no es veuen influïts pel volum de vendes son: el lloguer del local, els salaris, el servei de neteja, el servei de Securitas Direct, el programa de comptabilitat i les amortitzacions d'immobilitzat i del préstec. Per contra els costos variables, els quals si que depenen del volum de vendes, son el cost de les existències i els subministraments.

El primer any, com s'ha hagut de realitzar una forta inversió inicial i el restaurant encara no s'ha donat a conèixer completament, s'han previst que els ingressos que s'obtindran seran inferiors a les vendes d'equilibri en un 10%, seguint així un criteri pessimista i tenint unes pèrdues de 25.968,13€.

No obstant, en el segon any, s'esperen uns ingressos superiors a les vendes d'equilibri en un 15%, d'aquesta manera les existències s'incrementaran en un 10%. A més, es farà una inversió en mobiliari de 20 cadires més i s'adquirirà una altra nevera i un altre congelador per poder tenir les existències emmagatzemades en bones condicions. Això últim, tindrà repercussió en un increment en l'amortització. Seguint aquesta previsió del any 2, s'obtindran uns ingressos de 30.929,84€.

Respecte al tercer any, també es seguirà un criteri optimista, ja que els ingressos seran un 15% més elevats que les vendes d'equilibri. En aquest exercici econòmic s'adquiriran 20 cadires més, per tant, augmentarà una mica l'amortització i, a més, es contractarà un segon cuiner per agilitzar el temps de preparació dels plats, incrementant així en 21.000€ la despesa en sous. El benefici net del tercer any serà de 34.012,68€.

Encara que, no tot es manté en una certa estabilitat, sinó que també hi ha pujades i baixades. En el quart any del negoci, aquest obtindrà unes vendes superiors al tercer any però seran superiors solament en un 10% a les vendes d'equilibri. En aquest any es mantindrà les existències però es contractarà un tercer cambrer, la qual cosa augmentarà la despesa en personal en 16.800€. El benefici net obtingut és 20.669,90€, inferior al segon i tercer any.

Finalment, al cinquè any torna a remuntar el benefici posicionat en 23.897,59€ i els ingressos s'esperen que siguin un 11,5% més grans que les vendes d'equilibri.



13.5.2. Càlcul del punt mort per a cada període

El concepte de punt d'equilibri és útil per determinar quina és la quantitat de serveis que s'han de fer per cobrir les despeses inicials i començar a obtenir beneficis.

En aquest negoci, com s'ha dit a l'apartat anterior, s'han de tenir en compte tant els costos variables com els costos fixos. D'aquesta manera, per a cada exercici econòmic s'han de calcular les vendes d'equilibri i fer els càlculs sobre aquestes. En primer lloc, s'han de sumar tots els costos fixos que es tindran i, per obtenir les vendes, s'han d'afegir els costos variables. De manera que, si restem a les vendes tots els costos fixos i variables s'obtindrà un resultat nul i significarà que l'empresa és capaç de garantir tots els costos al llarg de l'any. A més, les vendes d'equilibri són la relació entre els costos fixos i el marge de contribució, per tant, si se divideix els costos fixos entre les vendes s'obté aquest marge, que definirà el punt que s'ha d'obtenir per no tenir pèrdues ni beneficis.

El primer any, s'ha d'obtenir 244.131,30€ per tal d'assolir les vendes d'equilibri, que assumint que el preu mitjà del menú és de 15,7€, s'haurien de preparar 15.549 menús. El segon anys, s'haurien de preparar 15.958 menús, el tercer 17.540 menús, el quart i el cinquè 18.573 menús aproximadament. Fer que suposa una mitjà de 1.500 menús al mes.

13.5.3. Pressupost de tresoreria mensual/anual

El pressupost de tresoreria reflecteix les previsions de cobraments i pagaments de l'empresa. Per poder dur a terme una adequada gestió d'aquest s'ha de conèixer amb anticipació quins seran els fluxos monetaris que s'espera cobrar i pagar. Si es coneix amb antelació, es té l'oportunitat de prendre les mesures més adequades per minimitzar els costos de finançament o per optimitzar la rendibilitat dels excedents, és a dir, procurar una bona gestió dels dèficits i superàvits.

Primer de tot, la previsió de cobraments coincidirà amb les vendes, ja que en el mateix moment que s'ofereix el servei, el client paga. En segon lloc, el cost de venda són les compres, és a dir, l'import d'adquirir l'estoc és el cost que es té per després vendre aquest estoc. No obstant, aquest import difereix del pagament de compres, ja que es paga als proveïdors a 30 dies, el mes següent d'obtenir les mercaderies. En el mes de desembre, es pagarà l'estoc del novembre més l'estoc ja utilitzat, en altres paraules, l'any següent sols es pagarà la part de l'estoc que no s'hagi emprat. Pel que fa a l'estoc, l'inicial del mes de gener del primer any serà nul, ja que encara no s'hauran obtingut les



mercaderies, tot i que s'adquiriran durant el mes i, aplicant un cert percentatge, segons si és un mes que es tenen més vendes o menys, serà més petit o més gran. Si el percentatge aplicat és més petit, voldrà dir que en aquell mes es tenen més vendes i, per tant, a final de mes ens quedaran poques existències emmagatzemades; per contra, si el percentatge aplicat és gran, voldrà dir que es tenen poques vendes i que es quedaran més existències emmagatzemades. Pels anys següents, l'estoc inicial del mes de gener serà l'estoc final del desembre de l'any anterior.

A continuació, es paguen els sous i salaris, els quals el mes de juny i desembre seran més elevats, ja que es paguen les pagues extres. Si a més de les compres i els sous i salaris, es resten als cobraments les altres despeses, s'obté el Cash-Flow d'exploració.

Al Cash-Flow d'exploració, serà minorat per les inversions que s'hagin dut a terme durant l'any, la quota del préstec (interessos més deute), l'impost de societat i els tributs. D'aquesta manera s'obté, finalment, el Cash-Flow net d'exploració.

13.5.4. EFE

L'estat de fluxos d'efectiu informa principalment dels moviments i dels saldos de tresoreria durant els 5 primers anys de la vida del projecte, mostrant les entrades, sortides i el canvi net. Intentant avaluar la capacitat que té l'empresa per generar tresoreria, així com les seves necessitats de liquidesa.

L'estat de fluxos d'efectiu es calcula a partir del benefici abans d'interessos i impostos (BAIT). D'aquest import per obtenir el Cash-Flow brut, s'han d'afegir les amortitzacions i descomptar el impost de Societat i els tributs que s'han pagat.

A continuació, per obtenir el Cash-Flow d'exploració s'han de treure les variacions d'estoc, és a dir, la diferència entre l'estoc final i inicial, i s'han d'afegir les variacions de proveïdors, és a dir, proveïdors finals menys proveïdors inicials.

Finalment, com es paguen les inversions dutes a terme i el préstec contractat, minorarà el Cash-Flow d'exploració pels corresponents imports, obtenint així el Cash-Flow net. Com el primer any, es duen inversions però són finançades mitjançant el préstec, no s'han de comptar com a inversió en l'elaboració de l'estat de flux d'efectiu.



13.5.5. Balanços anuals

El balanç de situació reflexa com els elements d'actiu, que formen part de l'estructura econòmica, estan finançats pels elements de passiu i patrimoni net, els quals formen l'estructura financera, en un determinat moment.

L'estructura econòmica està formada per l'actiu no corrent i l'actiu corrent. L'actiu no circulat està compost per l'immobilitzat tangible com són els utensilis, el mobiliari, la maquinària i les reformes del local i serà minorat per l'amortització corresponent a aquest immobilitzat, que anirà augmentant a mesura que passin els anys i es facin noves inversions. D'altra banda, l'actiu circulat està integrat per la quantitat d'existències que es posseeixen a final d'any, per la qual cosa s'ha previst que restaran el 40% de les existències del mes com poden ser begudes o els aliments que estiguin congelats, i el valor de tresoreria, el qual serà elevat perquè es cobrarà al comptat.

Pel que fa a l'estructura financera, es divideix en fons propis, passiu no corrent i passiu corrent. Els fons propis disminueixen o augmenten segons el resultat de l'exercici i els beneficis posteriors compensaran la pèrdua del primer any i seran font de finançament per les pròximes inversions que es duren a terme. En el passiu no corrent s'hi troba el préstec a 5 anys, deutes a llarg termini, per afrontar la inversió inicial i s'anirà reduint a mesura que es vagi tornant aquesta font finançament aliè en les quanties pactades de quota més interessos. Finalment, el passiu corrent està format pels proveïdors comercials, en els quals sempre hi romandrà la quantitat que quedi per pagar a final d'any, és a dir, les existències del mes de desembre, i els proveïdors d'immobilitzat, que el seu saldo prové de la quantitat que quedi per pagar l'any següent al que s'ha fet la inversió.

13.6. Valoració i viabilitat del projecte

13.6.1. Fluxos de caixa del projecte d'inversió

Com se pot observar a través del càlcul dels fluxos de caixa del projecte, en casi quatre anys es recuperarà la inversió inicial, és a dir, obtindrem un excedent respecte a la inversió inicial. Ja que en l'any 4 ja tindrem un FNC de 27.204,64€.

Els fluxos de cada any estan calculat a partir de: $EBITDA - BAIT * Z$ i el valor de l'any 0 és negatiu, ja que és l'any que es fa la inversió. La quantitat invertida fa referència a la part corresponent de diners que s'han destinat a finançar les inversions corresponents a immobilitzat material. D'altra banda, el flux del primer any és negatiu perquè s'obté un EBITDA negatiu per la quantitat de despeses que es suporten i això fa que augmenti la



quantitat de diners per recuperar. No obstant, la resta d'anys el flux de caixa és positiu i, per tant, permet anar recuperant a poc a poc la inversió i compensar les pèrdues del primer any.

	Any 0	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
Inversió inicial	-63.614,05	-17.090,41	38.453,73	41.371,58	28.083,79	31.083,07
Acumulat	-63.614,05	-80.704,46	-42.250,73	-879,16	27.204,64	58.287,70

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
BAIT	-17.090,41	37.462,08	40.304,69	25.923,50	28.692,06
Z	0%	15%	15%	25%	25%
EBITDA	-17.090,41	44.073,04	47.417,28	34.564,67	38.256,08

13.6.2. Valoració i viabilitat econòmica

Podem concloure, gràcies al apartats precedent, que el pla de negoci és viable econòmicament, ja que a través dels FNC observem que a partir del quart any ja s'haurà recuperat la inversió i, a més a més, els fluxos de caixa aniran creixent any rere any si es compleixen les expectatives i prediccions.

D'altra banda, el VAN ens mostra que si traslladem financerament tots aquests fluxos positius com negatius, que s'estima que proporcionarà el projecte, al moment actual, s'obté un resultat monetari positiu a partir del quart any, per tant, significa que se podrà recuperar la inversió inicial i que generarà beneficis a llarg termini.

	Any 0	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
$k = 4,407\%$	-63.614,05	-16.369,03	35.275,99	36.350,74	23.634,00	25.053,93
Acumulat	-63.614,05	-79.983,08	-44.707,09	-8.356,35	15.277,65	40.331,58

A més, el VAN permet veure si aquestes inversions es poden realitzar i, dintre d'un ampli ventall d'inversions alternatives, distingir quina és la millor. Aquest mètode és fàcil de calcular i facilita útils prediccions sobre els efectes de la inversió sobre el valor patrimonial.

Finalment, la Taxa Interna de Retorn (TIR) consisteix en la taxa de rendibilitat de la inversió, és a dir, el guany que proporcionen els FNC. La TIR que s'ha calculat és del 19% i, per tant, és superior al cost de finançament (k). Això reafirma la viabilitat d'aquest projecte de negoci.



14. DIRECCIÓ I CONTROL

14.1. Indicadors de control. Desviacions.

La finalitat de la comptabilitat és proporcionar informació econòmica i financera útil, clara i fiable a l'empresari. Després d'haver fet el registre comptable provisional, es pot procedir a analitzar i interpretar la informació comptable que es deriva de l'activitat de l'empresa en els primers cinc anys.

S'ha realitzat tant un anàlisi patrimonial i financer, estudiant la solvència, liquiditat i endeutament de l'empresa en aquests cinc primers anys, com un anàlisi econòmic en el que s'ha estudiat la rendibilitat.

L'anàlisi comptable s'ha realitzat mitjançant ràtios, els quals expressen una relació entre magnituds.

S'inicia l'anàlisi estudiant la solvència, la qual mesura la capacitat del restaurant per fer front als seus deutes tant a llarg termini com a curt termini. Relaciona el total actiu sobre el total passiu.

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
Ratio de Solvència	1,49	2,35	4,04	7,75	55,73

A la taula, es pot observar que durant els anys el restaurant serà cada cop més solvent, ja que l'actiu superarà cada any en major número al passiu. Això vol dir que el préstec a cinc anys que s'obtindrà el primer any i els deutes tant amb proveïdors comercials com d'immobilitzat podran ser afrontats sense cap mena de problema en quant al seu pagament.

En segon lloc, es procedeix a analitzar la capacitat del restaurant per fer front als seus deutes a curt termini a partir del rati de liquiditat, el qual relaciona l'actiu corrent sobre el passiu corrent.

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
Ratio Liquiditat	12,57	17,79	26,06	30,67	36,32



Els números tant elevats es deu a la gran quantitat d'actiu corrent que figura en el balanç, on la major part és tresoreria. Per aquesta raó, els deutes a curt termini es podran ser satisfets sense cap problema ja que es té bastant d'efectiu i bancs.

A continuació, es calcularà la dependència de l'empresa amb terceres persones com son les entitats de crèdit o proveïdors, a partir del rati d'endeutament, el qual relaciona el total passiu amb patrimoni net o fons propis.

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
Ratio Endeutament	2,03	0,74	0,33	0,15	0,02

S'observa que a mesura que es retorna el préstec el rati d'endeutament disminueix, ja que es deixa de tenir una quantitat important de passiu. Per tant, l'empresa es torna menys dependent de tercers.

També, s'ha estudiat la rendibilitat financera, la qual mesura la relació entre el benefici final i tot allò que ha invertit l'accionista (fons propis).

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
Rendibilitat Financera	-95,22%	53,14%	36,88%	18,31%	17,47%

Com es pot contemplar, en el segon any és en el que s'ha obtingut la rendibilitat financera més elevada, ja que és en l'any que s'han obtingut majors beneficis per sobre tot el que es posseeix en fons propis.

Per últim, analitzarem la rendibilitat econòmica, la qual mesura la rendibilitat o el profit que ofereixen els actius del restaurant en termes de benefici antes d'interessos i impostos.

	Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5
Rendibilitat Econòmica	-24,86%	39,33%	35,06%	23,23%	24,27%

En relació amb el que s'ha explicat anteriorment, en el segon any s'obté la rendibilitat econòmica més elevada, ja que, a part de obtenir un major benefici net sobre els fons propis, els actius d'aquell any aporten més guany.



14.2. Pla de reunions

En un model participatiu de negoci, les reunions tenen un valor fonamental tant en l'elaboració com en la implementació i posterior avaluació d'allò que es reflecteix en el dia a dia. La participació objectiva de tot el personal de l'empresa permet avaluar conjuntament les opinions tant pròpies com dels clients. Un fet fonamental que permet una excel·lent eficiència de la millora contínua del negoci.

Els últims minuts de la jornada laboral s'utilitzen per reunir-se els treballadors i parlar de com anat la feina i en cas d'haver alguna incidència, tant interna com externa, intentar solucionar-la amigablement. Tots els treballadors d'aquest local han de tenir la mateixa importància i poder d'opinió, ja que sense un d'ells no seria possible donar aquest bon servei.

A més a més, d'acord amb la llei de societats de capital el consell d'administració s'ha de reunir almenys una vegada al trimestre, és a dir, hi ha l'obligació de convocar, com a mínim, una reunió al trimestre, atenent els requisits formals per a la convocatòria d'aquestes reunions que estableixen els estatuts de la societat.

15. CONCLUSIONS

El sector de la restauració té un paper fonamental en l'economia catalana en general i en el sector turístic en particular. Segons les dades de l'IDESCAT el servei de menjar i begudes l'any 2016 va representar el 65% de la producció total del sector de l'hostaleria.

L'actual entorn econòmic, situa a Catalunya en una etapa de progrés, on les xifres d'atur disminueixen i, simultàniament, augmenta el nivell de vida de la majoria de famílies. La creació de nous negocis afavoreix l'economia ja sigui per l'augment de la riquesa econòmica del territori o pel reconeixement social que s'obté en el moment de la seva creació i en el de la seva consolidació en el mercat. Encara que, a nivell microeconòmic, afavoreix als propietaris per l'obtenció de beneficis o per l'autoocupació que generarà l'empresa als propis emprenedors, fet que suposarà que els empresaris no necessitin sortir del territori per obtenir un lloc laboral.

Aprofitant que Reus és una ciutat molt dinàmica i activa i, a més, té unes xarxes de comunicació idònies, s'ha cregut oportú establir Tasty Burger, S.L al centre d'aquesta ciutat. Augmentant la diversitat de restaurants, per al públic més exigent.



Atenent que la tendència de l'esport i del menjar saludable guanya rellevància en la nostra societat, s'observa un buit de mercat, que queda totalment cobert amb aquesta idea de negoci, apostant per "slow food", on menjar significa atenció i atorgant el toc personal que tot client necessita.

Després d'elaborar el pla d'empresa, es pot concloure que la proposta de negoci realitzada té un lloc al mercat, és viable i rendible. El primer any, com a tot negoci, els resultats són desfavorables, però seran compensats amb les vendes futures, que a més de cobrir les despeses del primer any, permetran fer altres inversions per la millora continua de l'establiment. L'elevat cost que suposa la posada en marxa del negoci fa que el primer any hi hagi una gran variació de tresoreria negativa. Per aquest motiu, els primers tres mesos, l'establiment gaudirà de finançament aliè, de manera que en els següents mesos i anys totes les despeses del negoci seran directament compensades en funció de les vendes.

L'elevada xifra de tresoreria que s'obté cobrant al comptat permet, a Tasty Burger, S.L., tenir una gran capacitat per afrontar deutes a curt termini i, en els anys posteriors, a llarg termini. Cada cop que s'inverteixi, l'activitat, serà més rendible. Tant la rendibilitat econòmica com financera són més elevades en el segon i tercer any, atès que es durà a terme diverses inversions en immobilitzat material per arribar a un públic més ampli i així obtenir més ingressos per vendes. En la mesura que tots els elements d'immobilitzat material s'amortitzin, s'aniran recuperant totes les inversions efectuades, encara que l'inicial es destini a retornar el préstec.

Comptant a partir del primer any, els fons propis augmenten fins arribar a 112.882,72€ en l'últim període, aquest fet demostra que la variació dels fons propis en només 5 anys ha estat de 85.612,42€.

Per finalitzar, tant el Flux Net de Caixa (FNC) com el Valor Actual Net (VAN) i la Taxa Interna de Retorn (TIR) confirmen, una vegada més, la viabilitat d'aquest projecte. El FNC i el VAN expressen que es recuperarà la inversió a partir del quart any i la TIR en ser més elevada que el cost de finançament reafirma la factibilitat del negoci.

16. REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- "¿Qué es la "slow food" o comida lenta?" [En línia] Elaborat per Zinet Media Global. Recuperat de: <https://www.muyinteresante.es/salud/articulo/ique-es-la-slow-food-o-comida-lenta> (visitada el 03/02/2019)



- "Comida rápida o fast food" [en línia] Elaborat per Cocineando.com, Recuperat de : <http://www.cocineando.com/03-gastronomia/info-gastro/Comida-rapida-origenes-evolucion-calorias.html> (Visitat el 03/02/2019)
- "Enciclopedia.cat" [en línia] Elaborat per Enciclopèdia Catalana, SLU, Recuperat de: <https://www.enciclopedia.cat/EC-GEC-0055046.xml> (Visitat el 04/02/2019)
- "Economia del territori" [en línia] Elaborat per l'Ajuntament de Reus, Recuperat de: <https://www.reus.cat/la-ciutat/economia-del-territori> (Visitat el 04/02/2019)
- "Festes i Tradicions" [en línia] Elaborat per l'Ajuntament de Reus, Recuperat de: <http://www.reus.cat/serveis/festes-i-tradicions-0> (Visitat el 04/02/2019)
- "Informe del consumo de alimentación en España" (2017) [en línia] Edició: Madrid: Ministeri de Agricultura, Pesca i Alimentació, 2018. Recuperat de https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informeconsumoalimentacionenespana2017_prefinal_tcm30-456186.pdf (Visitat el 05/02/2019)
- "Las visitas turísticas crecen en Reus un 17%" [en línia] Elaborat per La Vanguardia, Redacció Reus 20/09/2018 <https://www.lavanguardia.com/local/reus/20180920/451932676979/visitas-turisticas-crecen-reus-17.html> (Visitat el 07/02/2019) (Visitat el 05/02/2019)
- "Redessa" [en línia] Elaborat per Reus Desenvolupament Econòmic. Recuperat de: <https://www.redessa.cat/que-es-redessa> (Visitat el 05/02/2019)
- "Sòl Industrial" [en línia] Elaborat per l'Ajuntament de Reus. Recuperat de: <https://www.reus.cat/la-ciutat/sol-industrial> (Visitat el 07/02/2019)
- "Anàlisi territorial i funcional de Reus" [en línia] Elaborat per: Pla de Mobilitat Urbana de Reus, Ajuntament de Reus Recuperat de : <http://www.reus.cat/sites/reus/files/II.An%C3%A0lisi%20territorial%20i%20dels%20despla%C3%A7aments.pdf> (Visitat el 09/02/2019)
- "Canal empresa. Bars i Restaurants" [en línia] Elaborat per: Generalitat de Catalunya. Recuperat de: https://canalempresa.gencat.cat/ca/03_sectors_d_activitat/06_hostaleria_i_turisme/bars_i_restaurants/ (Visitat el 09/02/2019)
- "Seu electrònica de l'Ajuntament de Reus" [en línia] Elaborat per: Ajuntament de Reus. Recuperat de: <https://seu.reus.cat/seu/carpetaCiudadana/perTemes> (Visitat el 10/02/2019)
- "Llicència d'Activitat" [en línia] Elaborat per: Ajuntament de Reus. Recuperat de: <http://reusdigital.cat/noticies/reus/els-establiments-dhostaleria-restauracio-i-oci-de-reus-suniran-en-una-associacio> (Visitat el 10/02/2019)
- "Reus inicia la tramitació online e immediata de licencias de actividad" [en línia] Elaborat per Mònica Just al diari de Tarragona el 24/04/2017. Recuperat de: <https://www.diaridetarragona.com/reus/Reus-inicia-la-tramitacion-online-e-inmediata-de-licencias-de-actividad-20170424-0029.html> (Visitat el 04/03/2019)
- "Estadística estructural de empreses del sector servicios" [en línia] Elaborat per l'Institut d'Estudis Estadístics de Catalunya. Recuperat de: <https://www.idescat.cat/estad/eas?lang=es> (Visitat el 09/03/2019)
- "MERCASA" [en línia] Elaborat per el Fondo Estatal de Garantia Agraria. Recuperat de: <https://www.mercasa.es/> (Visitat el 05/03/2019)
- Guerra, J. L. (2009). «El sector de la restauración en España». Distribución y Consumo (103), enero-febrero, 32-39. Recuperat de: http://www.mercasa.es/files/multimedios/pag_032-039_sector-querra.pdf (Visitat el 05/03/2019)
- "Montar un bar y sobrevivir" [en línia] Elaborat per Roberto Ruiz Rúa. Recuperat de: <https://montarunbarsobrevivir.blogspot.com/2014/04/estudio-de-mercado-para-emprendedores.html> (Visitat el 08/03/2019)



- "Despesa de les llars" [en línia] Elaborat per l'Institut d'estadística de Catalunya. Recuperat de: <https://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=400&lang=es> (Visitat el 09/03/2019)
- "Estadística de despesa en consum de les llars" [en línia] Elaborat per l'Institut d'estadística de Catalunya. Recuperat de: <http://www.idescat.cat/pub/?id=edcl> (Visitat el 09/03/2019)
- "Fehreactiva" [en línia] Elaborat per la Fundació d'hosteleria d'Espanya. Recuperat de: <https://www.fehreactiva.es/index.html> (Visitat el 10/03/2019)
- "Informe del Consumo Alimentario en España 2017" [en línia] Elaborat per el Ministeri d'agricultura Pesca i Alimentació del Govern d'Espanya. Recuperat de: <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/> (Visitat el 13/03/2019)
- "Planificació de l'aprovisionament"
- [en línia] Elaborat per Isabel Mariscal Agudo. Recuperat de: https://ioc.xtec.cat/materials/FP/Materials/CMA0_VEC/VEC_CMA0_M05/web/html/media/fp_vec_m05_u1_pdfindex.pdf (Visitat el 15/03/2019)
- "Local a Casser Galio, 17, Centre" [en línia] Elaborat per Fotocasa. Recuperat de: <https://www.fotocasa.es/ca/lloquer/local-comercial/reus/sortida-de-fums/135244679/d?ai=135244679&RowGrid=4&tti=3&opi=300> (Visitat el 20/03/2019)
- "ISO 9001- Certificat de gestió de Qualitat" [en línia] Elaborat per Normes ISO. Recuperat de: <https://iso.cat/iso-9001-gestio-de-qualitat/> (Visitat el 28/03/2019)
- "Certificat ISO integrat al pla de negoci" [en línia] Elaborat per Normes ISO. Recuperat de: <https://iso.cat/certificat-iso/> (Visitat el 28/03/2019)
- "ISO 14001 – Sistema de gestió ambiental" [en línia] Elaborat per Normes ISO. Recuperat de: <https://iso.cat/iso-14001-gestio-ambiental/> (Visitat el 28/03/2019)
- "Alta y solicitud del NIF" [en línia] Elaborat per l'Agència Tributaria del Govern d'Espanya. Recuperat de: https://www.agenciatributaria.es/AEAT.internet/Inicio/La_Agencia_Tributaria/Campanas/Censos_NIF_y_domicilio_fiscal/Empresas_y_profesionales_Declaracion_censal_Modelos_036_y_037/Informacion/Declaracion_censal_Modelos_036_y_037/Causas_de_presentacion/Alta_y_solicitud_del_NIF.shtml (Visitat el 02/04/2019)
- "Costos i tràmits per muntar una empresa" [en línia] Elaborat per la Generalitat de Catalunya. Recuperat de: <http://www.blanespromocio.cat/web/upload/public/documents/Biblioteca%20emprenedor/Biblioteca%20emprenedor/Costos%20i%20tr%C3%A0mtis%20per%20muntar%20una%20Empresa.pdf> (Visitat el 02/04/2019)
- "Comunicació prèvia per activitats econòmiques de baix risc incloses a la LLei 16/2015" [en línia] Elaborat per: Ajuntament de Reus. Recuperat de: <https://seu.reus.cat/seu/carpetaCiudadana/tramit/41598> (Visitat el 20/04/2019)
- "ICO Empresas y Emprendedores 2019" [en línia] Elaborat per Ministeri d'economia i empresa. Recuperat de: <https://www.ico.es/web/ico/ico-empresas-y-emprendedores/-/lineasICO/view?tab=tipoInteres> (Visitat el 25/04/2019)
- "Canal empresa. Quina informació han d'oferir bars i restaurants a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies?" [en línia] Elaborat per: Generalitat de Catalunya. Recuperat de: https://canalempresa.gencat.cat/ca/01_que_voleu_fer/03_creixer_i_consolidar-vos/04_regulacio_del_negoci/04_proteccio_del_consumidor/Quina-informacio-han-doferir-bars-i-restaurants-a-les-persones-amb-allergies-o-intolerancias/index.html (Visitat el 01/05/2019)



AGRAÏMENTS

Volem agrair la col·laboració de totes aquelles persones i institucions que han fet possible la realització d'aquesta projecte.

En primer lloc, a Txaber Allue Marti que va confiar en nosaltres per tal de dur a terme aquest idea de negoci i que en tot moment ha sigut una guia per l'elaboració d'aquest.

També, a les dues famílies que han donat suport i empenta en tot el procés, per seguir endavant amb la mateixa motivació que el primer dia.

En segon lloc i, no menys important, a les empreses que han participat com a proveïdors tant d'immobilitzat com d'existències, que en tot moment ens han resolt tots els dubtes d'una forma molt clara i formal.

Estem molt convençuts que sense aquest recolzament, Tasty Burger, S.L. no hagués sigut el mateix.