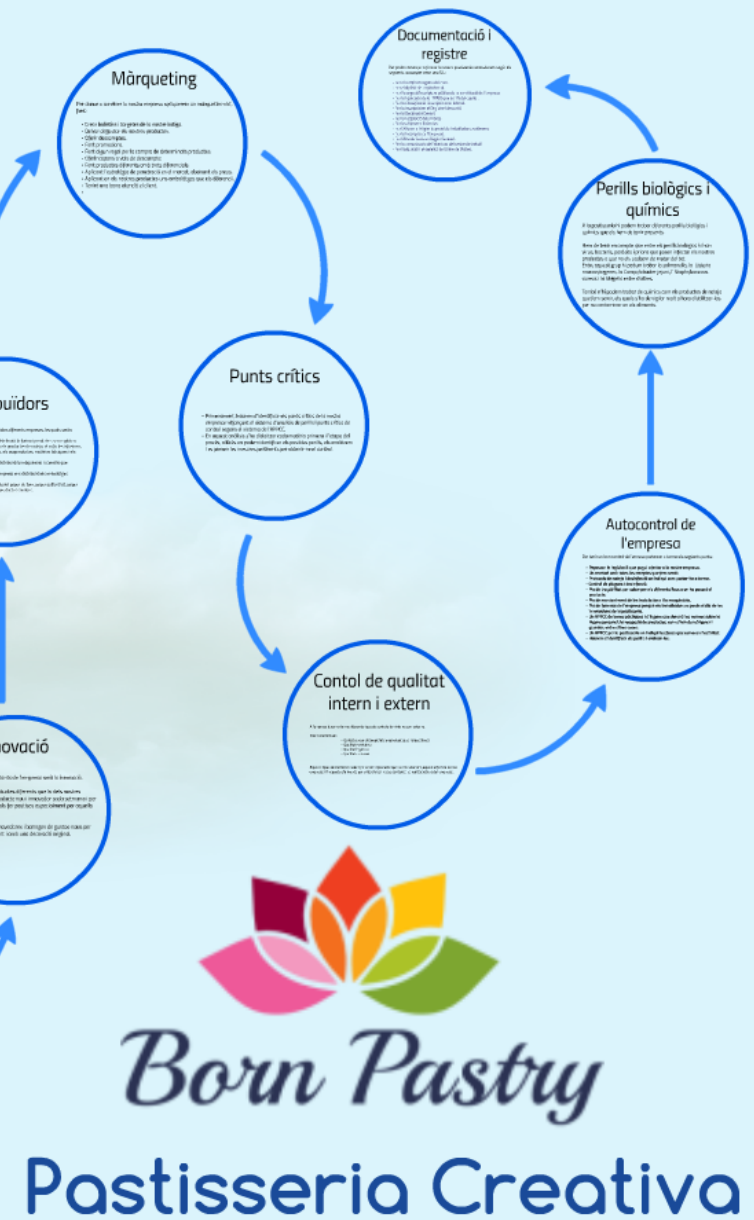




Born Pasty
Pastisseria Creativa

Presentació

Bon dia!! Són la M^aAlba, la Tamara i el Li.

Amb aquesta presentació us explicarem la pastisseria que volem muntar en el barri del Born de Barcelona amb tots els espectes que volem tractar i com enfocarem el tipus de productes que volem oferir.

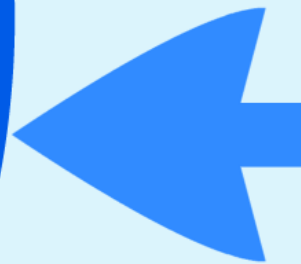


Localització



Volem muntar una pastisseria localitzada a l'àrea del Born de Barcelona. En un carrer turístic a on hi passi bastanta gent.

Concretament localitzarem la nostra pastisseria a la Via Laietana N°20.



Dedicació de l'empresa

L'empresa es dedicarà a l'elaboració de productes de pastisseria, com pastissos d'autor, pastes i productes varis de pastisseria. També tindrem en compte els diferents tipus d'al·lèrgies i diabètis i farem una gamma de productes per la gent que els pateix.

També disposarem d'una zona amb taules i cadires a on els nostres clients puguin degustar els nostres productes i on oferirem també cafès, infusions i altres begudes.

Tipus de client

Aquesta empresa està enfocada per totes classes de gent i haurem de tenir en compte tots els diferents tipus de clients que ens podem trobar.
Ara us mostrarem un vídeo per explicar-los:



Inversió

La nostre inversió serà de 80.000 a 100.000 euros.

Aquesta inversió inclou el mobiliari botiga i de l'obrador, eines de treball, les reformes, el màrqueting de llançament, la mà d'obra, el lloguer (100m²), la llum, l'aigua, la matèria primera, gestoria i els impostos.

Treballadors

En aquesta botiga hi volem tenir dos cambrers que s'ocupin d'atendre els clients , i una dependent per cobrar portar els comptes de la caixa.

Apart comteriem amb un pastisser i un ajudant de pastisseria, els quals s'encarregarien d'eleborar tots els productes que ofereix la botiga.

Horari de treball

L'horari de servei a la botiga serà de 7:00 a 21:00 amb horaris parits entre els dos cambrers, un de les 7:00 a 14:30 i l'altre de 14:00 a 21:00.

L'horari de l'obrador serà de 5:00 a 13:00 tan per el pastisser com per el seu ajudant.

Aspecte exterior

Volem que tingui un aparador en el qual hi exposem alguns dels productes que tinguem que hi hagi un tendal sobre de l'aparador per protegir els productes exposats, que la façana fos de pedra i que l'entra del local fos de vidre amb portes automàtiques que donés claror en el local.



Logo

Em triat aquest nom per l'empresa perquè és fàcil de recordar i també perquè estarà situada en el barri del Born de Barcelona.



Hem triat aquest logo perquè ens identifica, i cada flor identifica cada color significa un dels diferents valors que volem transmetre a la nostre empresa.

El color rosa significa el carinyo amb que eleborem els nostres productes, el color lila significa el treball en equip que durem a terme, el taronja significa l'amabilitat i el respecte amb què tractarem i servirem els nostres clients, el groc significa la honestedat que volem trensmetre i el verd significa la originalitat i innovació que volem donar ene els nostres productres.

Publicitat

Volem fer publicitat utilitzant el mètode del boca orella, penjant cartells publicitaris, fent una web de la nostre botiga a on hi hauran diferents seccions dedicades a explicar els nostres productes, posant promocions i la informació bàsica de la pastisseria.

També ens volem donar a conèixer a través de les xarxes socials com el facebook, el twitter i l'instagam a on penjarem diferents promocions i nous productes que oferirem.

Llista de al·lèrgens i intoleràncies

En aquesta pastisseria podem trobar al·lèrgies en els fruits secs, en algunes fruites, entre altres aliments. Podem trobar intoleràncies en el gluten i a la lactosa. Oferirem productes alternatius per persones que pateixin al·lèrgies i intoleràncies.



Diabetis

Hem de vigilar amb les persones que pateixen tan diabetis de tipus 1 i 2 i oferirem productes que no continguin sucre, sinó altres productes alternatius.

Competidors

En el Barri del Born de Barcelona tindrem com competidors:

Pastiseria Hofmann



Pastisseria Bubó

Lolita bakery



Investigació

Una de les coses que tindrem molt prents a la nostra empresa serà la de la investigació, per tal de poder oferir productes nous.

Dediquerem unes 5 hores a la setmana per investigar sobre nous productes, tècniques , tendències, per conèixer millor els nostres competidors i el què ens demana el mercat per poder-nos anar adaptant a cada nova necessitat.

També investigarem nous productes que poguem oferir per innovar aveure com serien acceptats entre els nostrtes clients.

Innovació

Un altre dels punts importants de l'empresa serà la innovació.

Volem fer una línia de productes diferents que la dels nostres competidors, treure un producte nou i innovador cada setmana i per els dies o ocasions especials fer pastisos especialment per aquella ocasió.

Farem servir tècniques innovadores i barreges de gustos nous per poder sorprendre en el client i amb una decoració original.

Distribuïdors

La nostra empresa tindrà com a dis: tribuïdors diferents empreses, les quals seràn:

- **Noglu Group:** Aquesta empresa ens distribuirà la farina i productes sense gluten.
- **B-Grup:** Aquesta empresa ens distirà els productes de nateja, el cafè, les infusions, productes de xocolata, els condiments, els ovoproductes, matèries bàsiques i els utensilis i productes de nateja.
- **G.C.Hostelería:** Aquesta empresa es distribuirà la màquinaria i utensilis que necessitem.
- **Industria Gráfica MYCVAL:** Aquesta empresa ens distribuirà els embalatges personalitzats.
- **Copeplast:** Aquesta empresa ens distribuirà paper de forn, paper sulfuritzat, paper film, paper per les mans, entre altres productes similars.

Màrqueting

Per donar a conèixer la nostra empresa aplicarem un màrquetin mixt, fent:

- Crear bolletins i targetes de la nostre botiga.
- Deixar degustar els nostres productes.
- Oferir descomptes.
- Fent promocions.
- Fent algun regal per la compra de determinats productes.
- Oferir copons o vals de descompte.
- Fent productes diferents amb trets diferencials.
- Aplicant l'estratègia de penetració en el mercat, abaixant els preus.
- Aplicant en els nostres productes uns embalatges que els diferenciï.
- Tenint una bona atenció el client,
-

Punts crítics

- Primerament, haurem d'identificar els punts crítics de la nostra empresa mitjançant el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control segons el sistema de l'APPCC.
- En aquest anàlisi s'ha d'alitzar cada matèria primera i l'etapa del procés, allà és on podem identificar els possibles perills, els analitzem i es prenen les mesures pertinents per obtenir-ne el control.



Control de qualitat intern i extern

A l'empresa durem a terme diferents tipus de controls tan interns com externs.

Farem controls de:

- Qualitat sensorial (propietats organolèptiques i digestives)
- Qualitat nutricional
- Qualitat higiènica
- Qualitat de servei

Aquests tipus de control es poden fer sobre el producte que s'està elaborant (aquest el farà la nostra empresa) i l'inspecció d'aliments per evitar frauds i riscos sanitaris (es realitzarà fora de l'empresa).

Autocontrol de l'empresa

Per tenir un bon control de l'emresa portarem a terme els següents punts:

- Repassar la legislació que pugui afectar a la nostre empresa.
- Un recetari amb totes les receptes que fem servir.
- Protocols de neteja i desinfecció on indiqui com portar-ho a terme.
- Control de plagues i desinfecció.
- Pla de traçabilitat per saber per els diferents llocs a on ha passat el producte.
- Pla de manteniment de les instal·lacions i la maquinària.
- Pla de formació de l'empresa perquè els treballadors es posin el dia de les innovacions de la pastisseria.
- Un APPCC de bones pràctiques i d'higiene que donarà les normes sobre la higiene personal, la recepció de productes, com s'han de refrigerar i guardar, entre altres coses.
- Un APPCC per la pastisseria on indiqui les fases que comosen l'activitat.
- Haurem d'identificar els perills i evaluar-los.

Perills biològics i químics

A la pastisseria hi podem trobar diferents perills biològics i químics que els hem de tenir presents.

Hem de tenir en compte que entre els perills biològics hi han virus, bacteris, paràsits i prions que posen infectar els nostres productes o que no els acabem de matar del tot.

Entre aquest grup hi podem trobar la salmonella, la *Listeria monocytogenes*, la *Campylobacter jejuni*, l' *Staphylococcus aureus* i la *Shigella* entre d'altres.

També n'hi podem trobar de químics com els productes de nateja que fem servir, els quals s'ha de vigilar molt alhora d'utilitzar-los per no contaminar en els aliments.

Documentació i registre

Per poder començar a formar la nostra pastisseria necessitarem seguir els següents passos per crear una S.L.:

- Fer el certificat negatiu del nom.
- Fer el dipòsit del capital social.
- Fer l'otorgació l'escriptura pública de la constitució de l'empresa
- Fer la liquidació de la ITPAJD que és 1% del capital.
- Fer la Classificació i inscripció com laboral.
- Fer la inscripció en el Registre Mercantil.
- Fer la Declaració Censal.
- Fer la Legislació dels Llibres.
- Fer les diferents llicències.
- Fer l'Alta en el Règim Especial de Treballadors Autònoms
- Fer la Inscripció de l'Empresa.
- Fer l'Alta de Socis en Règim General.
- Fer la comunicació de l'obertura del centre de treball
- Fer l'adquisició i el segellat del Llibre de Visites.