

El último sorbo

Andrea requena, Albert Ureña, julia sanz, m. cristina, nuria recio.



Tipus de clients i els competidors.

- ▶ Majoritàriament els nostres clients potencials seràn estranjers.
- ▶ Competidors principals: llocs d'oci nocturns



Treballadors i la seva feina.

- ▶ Nosaltres cinc seriem part dels treballadors però a part també hi hauria un gestor i un treballador de manteniment, neteja.
- ▶ Horari de obertura: Dijous a dissabte a partir de les 18.00



Horaris.

- El bar obriria de dijous a diumenge des de les 18:00 fins les 3:00 i els horaris dels treballadors seria de dijous a diumenge des de les 16:30 fins les 4:00 i els dilluns de 10:00 a 12:00 per fer neteja a fons del local.



Local.

El local per fora seria així:



Publicitat i logo.

- ▶ Xarxes socials (Facebook, Instagram i Twitter principalment)
- ▶ Anuncis a traves de cartells hi ha la radio.
- ▶ Plamfets per la inaguració.



Despeses del negoci.

- ▶ Alquiler de un local en un lloc tant turístic : preu anual del local seria d'uns 30.000 Euros.
- ▶ Com els treballadors seriem nosaltres tenim clar que al principi si tenim les mínimes despeses cobertes ja a poc a poc anirem fent ingressos. El gestor cobraria uns 350 euros al mes i el treballador uns mil dos cents. Una quatre mil dels equips. Donem un total 35.550 euros però comptem que necessitem una mica més per el que pugui passar 40.000 euros. Les nostres fons de finançament serien en la major part estalvis nostres i en algún cas ajuda econòmica dels nostres familiars.



Normes higièniques.

- Com a tots els locals on es venen productes o begudes alimentaries tindrien un manual de bones pràctiques tal com algunes són les més bàsiques: rentar-se les mans, cabell recollit, roba adequada, neteja i desinfecció amb productes específics, etc. En el nostre cas com serviríem begudes i alguna que altre tapa no tindriem a cap de nosaltres tancat a la cuina diàriament ja que serien tapes lleugeres. Així que no seria necessària portar barret encara que cabell recollit si.



Matèries primeres.

- ▶ Begudes tant alcohòliques com no.
- ▶ Fruïtes.
- ▶ Glassons.
- ▶ Verdures i oli.
- ▶ Llaunes de conserves.



10. Matèries primeres i organització.

- ▶ Matèries primeres: begudes alcohòliques, verdures i oli per fer tapes, conserves.
- ▶ Materies intermedis: barrejar dos o més begudes , chips de verdures i patates braves ja freigides.
- ▶
- ▶ Matèries acabades: quan el coctel ja està llest decorat amb fruites, tape de conserves emplatades, chips i les braves emplatades.



POSSIBLES PERILLS DEL NEGOCI

- ▶ Recepció de matèries primeres :
 - ❖ Biològics per possible utilització d'ou en algú dels còctels
 - ❖ Químic presència de productes utilitzats per a la maduració de la fruita.
- Causa : Contaminació genèrica de les matèries primeres, en origen o com a conseqüència d'un transport incorrecte.
- ↻ Envasament: Hi pot veure l'incorporació de *Staphylococcus aureus* per contaminació creuada, mans .

- ▶ Venda de producte acabat:
- ▶ Biològic : Presencia de microorganisme vehiculats per mosques.
- ▶ Causa : La porta d'accés al carrer queda oberta durant la carrega i descarrega.
- ▶ Mesura preventiva: Pla de control de plagues.



Alergies.

- ▶ Els productes que poden produir al·lergies són bàsicament les fruites, en la carta cada coctel indicara les fruites que porta de manera que si hi ha alguna al·lergia ens o puguin comunicar i omitir la fruita.



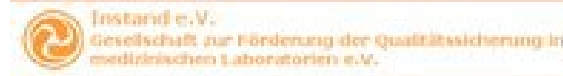
Distribuidors.

- ▶ El nostre distribuïdor seria Nicke & Valen 2008 Sociedad Limitada, que és una empresa de distribuïdors de productes d'hoteleria localitzada a Salou, em escullit aquesta empresa per que és la més econòmica.

Empresa externa de controls de qualitat.

- Vircell: Desde 2004, Vircell participa en varios **Programas de Control de Calidad Externo** como una herramienta más para garantizar la calidad de sus productos.

Estos programas consisten en distribuir muestras, cuyos resultados son desconocidos, a los laboratorios participantes. Una vez que los laboratorios analizan las muestras y envían los resultados al centro de control, estos son procesados para establecer la posible desviación de cada centro. Los resultados se comunican a los laboratorios participantes de modo que cada uno pueda valorar su error sistemático y la imprecisión del conjunto.



Autocontrols de l'empresa.

- Els treballadors tindran que fer un control diari de les temperatures de les neveres i congeladors, i cada vegada que el proveïdor ens porti una comanda es tindrà que revisar que esta correcte, que no hi ha cap producte caducat i que no hi hagi cap producte en mal estat.

