



OÑATI
dabilen herria



OÑATIKO UDALA

Estudio de viabilidad económica-financiera.

ELTZIA TABERNA Oñati

Marzo de 2023

eltzia
taberna



Estudio de viabilidad económico-financiera para la redacción de los pliegos del contrato de concesión del servicio de gestión, administración y explotación del bar-cafetería denominado “Eltzia taberna”, de titularidad municipal

ÍNDICE

	Pág.
INTRODUCCIÓN	3
ESCENARIO CONSIDERADO E HIPÓTESIS BÁSICAS	8
LOCALIZACIÓN	12
LOCAL	14
ANÁLISIS DE MERCADO	19
CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA	
ASPECTOS DIFERENCIALES	
CLIENTES	
ANÁLISIS DE VIABILIDAD TÉCNICA	23
INVERSIÓN EN EQUIPAMIENTO	32
ANÁLISIS ECONÓMICO	40
VARIABLES	
EXPLOTACIÓN	
PLANIFICACIÓN ECONÓMICA	



INTRODUCCIÓN

Antecedentes

El Ayuntamiento de Oñati quiere determinar el **precio del canon del espacio de hostelería ubicado en Oñati** sujeto a un contrato de explotación a través de un Pliego de Contratación pública. El espacio de hostelería objeto de este informe radica en calle **Larraña, nº 16** entre los barrios de San Lorenzo y Ugarkalde **de Oñati**.

El Plan de Negocio propuesto en este informe ha sido elaborado con la premisa de que la concesión administrativa de este espacio abarca **un periodo concesional de 4 años (2 años y otros 2 prorrogables)**.

Desde esta premisa inicial, BULTZ-LAN CONSULTING ha presentado una propuesta de trabajo para determinar el **modelo de negocio para la parte adjudicataria y concedente**, que gira bajo tres ejes:

1. Un **Diagnóstico** que permita conocer los Factores Claves (FC) a incluir en un contrato de explotación del local de hostelería aludido.
2. Un **Plan de Negocio** que responda a las partes contratantes sobre la viabilidad económica del negocio mediante un documento operativo.
3. Transversalmente, se utilizarán herramientas y/o metodologías que sirvan como **Asesoramiento en el proceso** y queden para el Departamento de Contratación del Ayuntamiento de Oñati.

La gestión objeto de análisis comprende el servicio de bar cafetería, entendiéndose por éste a la gestión y administración que comprende la prestación del servicio, el mantenimiento del local, instalaciones y equipamiento, los suministros y la contratación personal necesario para el desarrollo de la actividad.

Como todo estudio basado en estimaciones futuras debe hacerse constar la limitación de este trabajo, dado que está sujeto a la realización de sucesos futuros e inciertos. En este sentido, se advierte, que debido a su carácter incierto pueden darse diferencias significativas entre los resultados de las proyecciones plasmadas en el presente estudio y los reales. En consecuencia, se rechaza cualquier responsabilidad por el no cumplimiento de las proyecciones realizadas.

Justificación

Adjudicación del contrato de concesión del servicio del bar-cafetería de Eltzia, propiedad del Ayuntamiento de Oñati.

El presente documento trata de dar respuesta a la demanda del Departamento de Contratación del Ayuntamiento de Oñati sobre la **adjudicación del espacio de hostelería ELTZIA TABERNA de una forma igualitaria, justa y rentable para las personas adjudicatarias**, teniendo como objetivo fundamental el uso y disfrute de dicho espacio en toda su extensión por los vecinos/as de Oñati y visitantes.

Así, **desde la óptica del Ayuntamiento de Oñati** se quiere dar respuesta a las demandas de los/as usuarios/as por tres razones:

1. La primera porque se incrementa el **atractivo de las instalaciones y con ello el mayor grado de satisfacción de los/as usuarios/as**.
2. Porque desde la óptica de servicios adicionales, el **espacio de hostelería tiene sinergias evidentes con otros espacios culturales** que puede influir de forma positiva en una mayor satisfacción de las personas usuarias.
3. Porque en la sociedad actual, la tendencia es **ir a una instalación cultural no solo a consumir cultura, sino que se buscan satisfacciones de ocio enfocadas a la hostelería** y a las **relaciones sociales** que se desarrollan en dichos espacios.
4. Desde el punto de vista de la gestión y de la rentabilidad, **un espacio de hostelería de estas características debe reunir aportes que permitan la mayor diversidad de servicios y el mayor ahorro de costes para la persona adjudicataria**.

La adjudicación de la explotación del bar-cafetería no implica ningún derecho sobre el establecimiento, entendiendo éste como bar e instalaciones de Eltzia.

Pliego de condiciones – Servicios a ofertar

Los servicios a prestar por la persona que resulte adjudicataria son los siguientes:

- El servicio de **bar-cafetería** se realizará durante todo el año.
- El **horario** de servicio del bar-cafetería pendiente de definir en función del modelo de explotación escogido.
- La parte adjudicataria tendrá derecho a cerrar el establecimiento por **vacaciones** anuales durante 30 días.
- Ofrecer un servicio hostelero que se ajuste al entorno y a las características del equipamiento (Eltzia).

Si el Ayuntamiento y/o éste junto con la Coordinadora de Eltzia estima conveniente, se garantizará el servicio del bar-cafetería durante las actividades o eventos extraordinarios, así como durante las fiestas patronales/ de barrios colindantes y otros eventos que se organicen con motivo de cualquier acto de interés y alcance general.

La parte adjudicataria deberá realizar una adecuada difusión de las mismas cuando desde el Ayuntamiento así se requiera.

Asegurar la prestación del servicio con personal que esté en posesión del certificado de manipulador de alimentos.

Por otro lado, al finalizar el contrato, todas las instalaciones, maquinaria y electrodomésticos deberán estar en buenas condiciones de uso. El Ayuntamiento encargará a una empresa especializada la revisión de los mismos.

Durante el tiempo de vigencia del contrato la empresa contratada se responsabilizará del mantenimiento, reparación y reposición del mobiliario cedido, del equipamiento, electrodomésticos y demás enseres.

Se deberá cumplir con las especificaciones de la Ordenanza municipal reguladora dedicados a actividades de hostelería» de Oñati. BOLETÍN OFICIAL de Gipuzkoa de fecha 10 de agosto de 2018 (n.º 154)

Pliego de condiciones - Aspectos Básicos

	PROPUESTA	Observaciones
ACTIVIDAD DEL BAR-RESTAURANTE	Actividad de bar – restaurante con oferta diversa de bebida y comida. Opciones sencillas al alcance de un público objetivo amplio.	
CAPACITACIÓN LINGÜÍSTICA	Persona capacitada para tal efecto en materia lingüística euskara - castellano.	Finalmente dependerá de candidaturas suficientes bilingües.
PRECIO BARRA	Rango de precios de 1,50€ - 25€	
DURACIÓN DEL CONTRATO	4 años de concesión (2 + 2 prorrogables).	Dar flexibilidad y/o ventaja en la renovación.
PRECIO CONTRATO	Abierto en la presentación de ofertas.	Actividad y apoyo a la generación de empleo en el municipio de Oñati.
HORARIOS	Abierto en la presentación de ofertas.	Se priorizará la mayor cobertura de horarios.
GASTOS	Abonar todos los gastos derivados de la utilización y mantenimiento del bar – restaurante, como agua, electricidad, impuestos, salarios, etc., así como los derivados de dar de alta dichos servicios. Permitir cuantas visitas e inspecciones disponga el Ayuntamiento para comprobar el cumplimiento de sus obligaciones.	Se dispone de contadores independientes.
OBLIGACIONES DOCUMENTALES	Depositar anualmente en el Ayuntamiento de Oñati la cuenta de explotación y resultados. Cuenta de Explotación simplificada Personal asegurado y seguro RC.	
ROTULACIONES	Los rótulos e inscripciones tanto interno como exterior que se coloque en el establecimiento, será bilingüe (euskara – castellano) dando prioridad al euskara y respetando la comprensibilidad del mensaje.	



ESCENARIO CONSIDERADO E HIPÓTESIS BÁSICAS

Actividad

OBJETO	<p>Explotación de “ELITZA TABERNA” sita en Oñati a fin de destinarlo como establecimiento hostelero perteneciente a la actividad del Grupo 2.</p> <p>El local, de titularidad municipal, está situado en la primera planta del edificio ELTZIA, que forma parte de un complejo edificatorio con dirección en calle Larraña, nº 16 entre los barrios de San Lorenzo y Ugarkalde de Oñati, Gipuzkoa. Está ubicado en un edificio fácilmente reconocible por su fachada, pero en el que no está asegurado el flujo diario de clientela.</p>
ESPACIO DE HOSTELERÍA	<p>El local se encuentra inserto en la planta primera del edificio, ocupando parcialmente dicha planta</p> <p>Consta de acceso independiente y dispone de acceso desde el interior del edificio (a negociar con los gestores del mismo).</p>
CONDICIONES GENERALES	<p>El Ayuntamiento a través del Pliego de contratación pone a disposición de la parte adjudicataria los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eltzia Taberna ubicado en calle Larraña, nº 16 entre los barrios de San Lorenzo y Ugarkalde de Oñati, Gipuzkoa. <p>El ayuntamiento plantea una serie de condiciones que el potencial adjudicatario debe cumplir:</p> <ul style="list-style-type: none">• La concesión tendrá un periodo máximo de 4 años (2+2).• El horario de la prestación del servicio deberá ser al menos el del establecido en el pliego de condiciones. Sin perjuicio de que pueda extender este horario dentro de los límites establecidos por la licencia que le corresponde.• El personal que atiende el servicio se perseguirá que sea capaz de prestarlo en euskera y castellano.• Debe realizarse toda la comunicación en euskara y castellano (priorizando el euskara).

Modelo de Negocio

<p>SOCIOS-CLAVE</p> <p>Ayuntamiento: Departamento de Participación Ciudadana y desarrollo comunitario</p> <p>Gestores del Etzia</p> <p>Proveedores de materias primas: Convenios con proveedores que participan en el aprovisionamiento</p>	<p>ACTIVIDADES</p> <p>Producción de la oferta gastronómica con calidad.</p> <p>Oferta de servicios de barra y restauración.</p>	<p>PROPUESTA VALOR</p> <p>Bar, cafetería y restaurante sito en el barrio de Larraña de Oñati entre San Lorenzo y Ugarkalde.</p> <p>Txoko para el vecindario</p> <p>Formato de comida rápida, con especialidades enfocadas a todos los perfiles de clientes y bolsillos.</p> <p>Actividades en el local disponiendo de escenario para todo tipo de actuaciones y karaoke.</p> <p>Oferta del local para acontecimientos privados contra reserva.</p>	<p>RELAC. CON CLIENTES</p> <p>Presencial en local</p> <p>Redes sociales</p> <p>Publicidad continuada en distintos puntos de Oñati (Universidad...)</p>	<p>SEGMENTO CLIENTES</p> <p>Personas usuarias del Centro</p> <p>Población residente en el Barrio</p> <p>Población de Oñati</p> <p>Toda persona transeúnte, gente de paso, turistas que quieren ver el edificio...</p>
	<p>RECURSOS</p> <p>Cocina amplia</p> <p>Comedor con capacidad de 40-50 pax distribuido en 10 mesas bajas 20 pax (ordenadas en parejas), 3 mesas altas y barra con capacidad para 30 pax</p> <p>Terraza con 10 mesas, 40 pax.</p>		<p>CANALES</p> <p>Boca a boca</p> <p>Redes sociales, Instagram, Google ,Google maps, ws, Tik-tok....</p> <p>Publicidad indirecta del Centro al manejar el mismo nombre</p>	
<p>ESTRUCTURA DE COSTES</p> <p>Personal , estructura de coste igual o menor al 40% de los ingresos previstos</p> <p>Coste de as materias primas, igual o menor al 40% sobre los ingresos previstos</p> <p>Gastos varios (energía, administrativos...), 12% al 15%</p> <p>Margen esperado variable en función de la estrategia elegida, en el entorno del 5% al 10% sobre ingresos.</p>		<p>FUENTES DE INGRESOS</p> <p>Venta de productos y servicios en local</p> <p>Personas asociadas a la actividad de Txoko</p> <p>Venta take-away</p> <p>Desarrollo de acontecimientos</p>		

Actividad – Sugerencias de carta

FAMILIA	PROPUESTA	Pincho /Pulga	½ RAC	RACIÓN	Precisa personal cocina	
	Número de personas	1	1-2	>2		
PICOTEO (bajo coste)	Ensaladilla , Patatas alioli		5€	8€	NO	Fácil elaboración
	Nachos con diferentes salsas...		5€	8€	NO	Posibilidad 5 gama, fácil elaboración
	Croquetas	1,20€	5€	8€	NO	Posibilidad 4 gama, fácil elaboración
	Tortilla de patata	2€	6€	11€	NO	Posibilidad 5 gama
	Alitas con salsas.....	2€	6€	12€	NO	Fácil elaboración
	Ensobrados y enlatados (Jamón, Cecina, Bonito...)	2€	5€	8€	NO	Fácil preparación
	Salda/caldo	1,20€			NO	Fácil preparación
	Gildas	1,20€			NO	Fácil preparación
ENSALADAS	Bouquet vegetal + ingredientes		6€	10€	NO	Fácil preparación
BURGER	Carne (vacuno, pollo, vegana) + ingredientes			10€	SI	
CACHOPO	Cachopo + Fritas		15€	26€	SI	
BOCATAS	Base (vacuno, pollo, lomo) + ingredientes		4€	7€	SI	
SANDWICHES	Base (vegetales, jamón,...) + ingredientes		2,5€	4€	SI	
PLATOS COMBINADOS	Base (vacuno, pollo, lomo) + ingredientes Huevos con...		8€	15€	SI	
FORMATO BEBIDAS	Individual, porrón, jarra...	1,20€	4€	7€	NO	

La oferta y rango de precios de esta carta es orientativa y queda la elección definitiva de la misma a la persona adjudicataria del espacio de hostelería. En el planteamiento de los platos se ha tenido en cuenta la capacidad de conservación, así como la de rápida elaboración.



LOCALIZACIÓN LOCAL

LOCAL – Condiciones del local

ÁREAS	DEFINICIÓN	DISEÑO
ENTORNO	Local situado dentro del edificio denominado ELTZIA	Edificio singular, de gestión municipal para actividades del barrio
ACCESOS	En situación elevada respecto a vía pública, con accesos por escalinata frontal y rampa lateral	
ENTRADA	Entrada personalizada a las instalaciones del Bar. Dispone asimismo de entrada compartida con el espacio TOPAGUNEA	Puerta de apertura tradicional, estrecha.
BARRA	Barra lineal de 5 metros paralela a la fachada, recta	Diáfana y con superficie amplia para el servicio
SALA – MESAS	Área de restaurante diáfana, integrada dentro del bar , contra las ventanas al exterior.	Rectangular con capacidad para 5 mesas de 4-5 pax, o el doble de 2 pax. Esquina con superficie para mantener un pequeño estrado cara a actuaciones, TV...
COCINA	Cocina rectangular, diáfana. Acceso directo desde la barra del bar y espacio de restauración.	Todo los servicios en el mismo espacio, cocina, hornos, fregadero...
ALMACÉN	Capacidad de almacenaje, al fondeo de la cocina, con acceso desde el Bar.	
BAÑOS	Baños situados al fondo de la barra, contra el acceso al espacio Topagunea. Adaptado a personas con movilidad reducida y adecuado a sillas.	
TERRAZA	Superficie habilitada para terraza muy amplia , correspondiéndose con todo el frontal de bar.	
CIRCULACIONES ENTRE AREAS	Las circulaciones entre las distintas áreas cara al servicio no presentan problemas, siendo amplias entre las distintas áreas de servicio, y todas a la misma cota.	

LOCAL – Accesos al Local



PARKING



ACCESO ESCALERAS



ACCESO ESCALERAS



ACCESO RAMPA



VISTA FRONTAL-TERRAZA

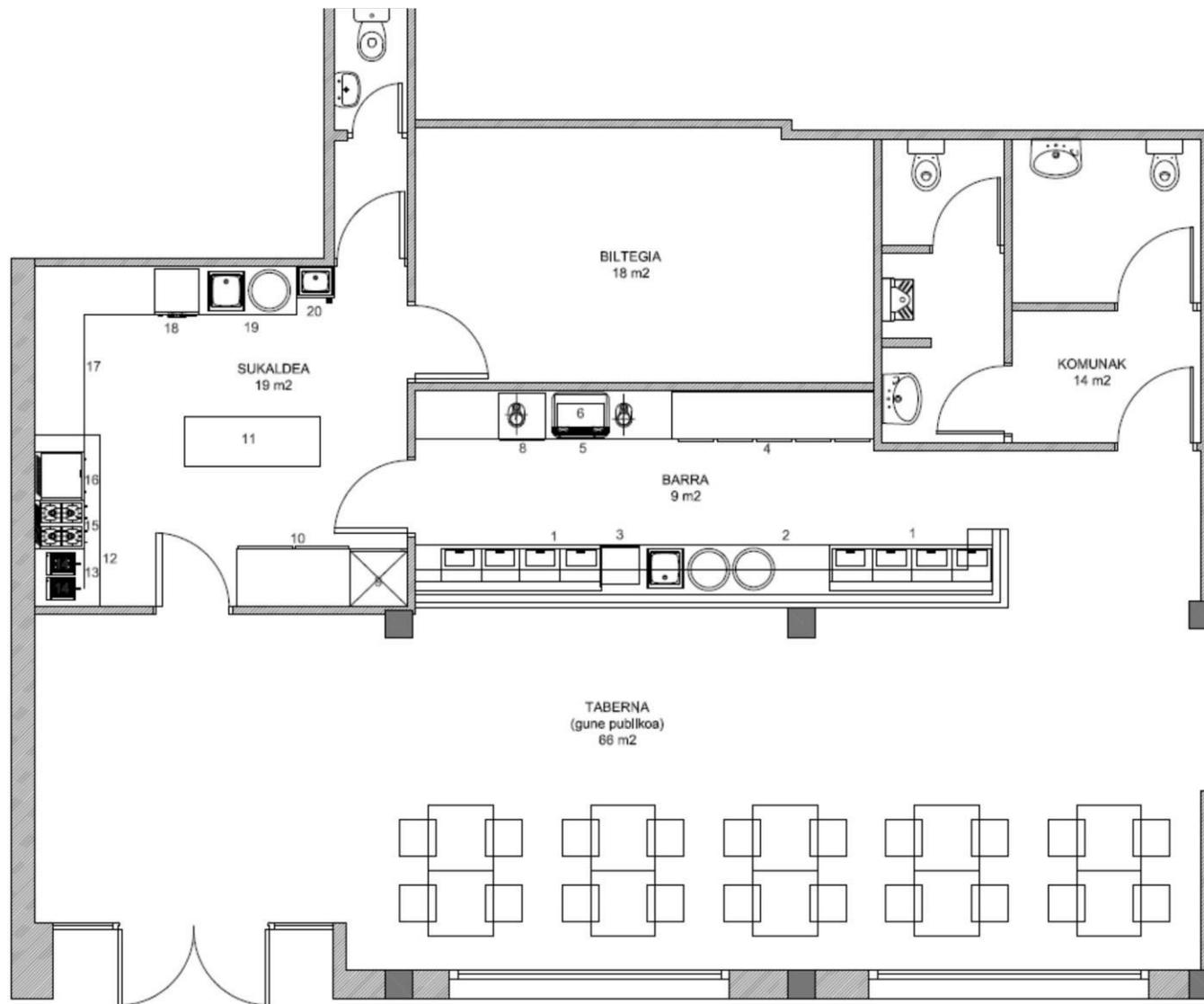
LOCAL



LOCAL – Conexión con el resto del centro



LOCAL – Plano del local



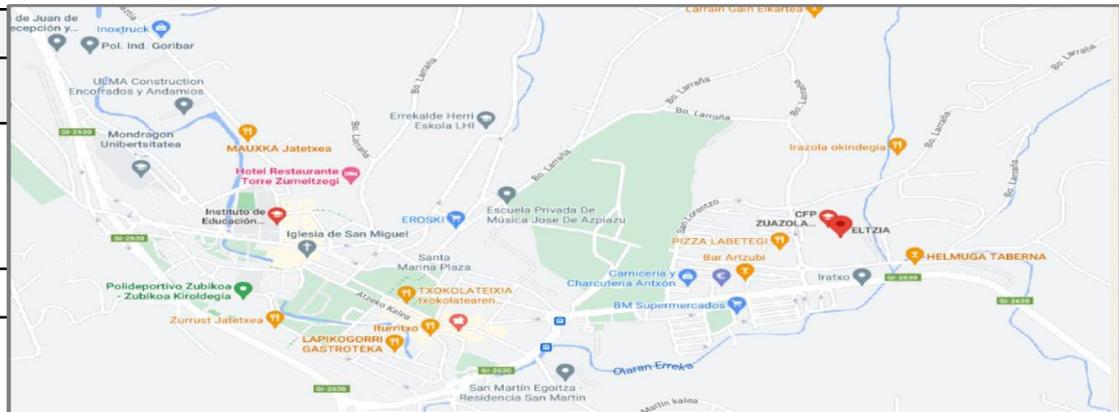
- 1- Botellero 2000 mm
- 2- Interior de mostrador
- 3- Lavavasos
- 4- Contra mostrador frig.
- 5- Mueble cafetero
- 6- Cafetera 2 grupos
- 7- Molino
- 8- Fabricador de hielo
- 9- Congelador
- 10- Armario frigorífico
- 11- Mesa de pase
- 12- Campana extractora
- 13- Mesa de trabajo
- 14- Frelidora
- 15- Cocina 4 fuegos
- 16- Plancha
- 17- Mesa de trabajo
- 18- Lavavajillas
- 19- Mesa de lavado
- 20- Lavamanos



ANÁLISIS DE MERCADO

Ubicación

INDICADOR	IMPORTANCIA		
MERCADO POTENCIAL	GENERAL		
Población residente	Objetivo prioritario		
Población transeúnte	Objetivo		
UBICACIÓN			
Barreras urbanísticas	No tiene		
Aparcamiento	Amplio		
Transportes públicos		DIRECCIÓN UBICACIÓN	• Barrio Larraña, nº 16 entre los barrios de San Lorenzo y Ugarkalde de Oñati.
Visibilidad del negocio	Media		
DISTRIBUCIÓN M2	Sala diáfana	M2 Forma	126m (plano en página 17)
COMPETENCIA	Escasa en la zona	AFORO (mesas,...) TERRAZA	•Barra 30 Personas •Sala: 20 Personas •Terraza 40 Personas
DESARROLLO COMERCIAL ZONA	Bajo	ALQUILER	Según concurso
POTENCIAL CRECIMIENTO	Bajo	TRASPASO	No
		FIANZA	A determinar por el ayuntamiento
		AÑOS CONTRATO	4 AÑOS (2+2)
		INVERSIÓN	Local en condiciones de apertura
IMAGEN LOCAL	Media, bar de edificio	• Clausula COVID a incluir en el contrato de alquiler	



Demanda

PRODUCTO/ SERVICIO	Personas residentes del Barrio	Personas usuarias de la iniciativa Eltzia (asociaciones y colectivos del tejido social de Oñati).	Personas residentes de Oñati	Estudiantes de FP de Zuazola Larraña	Take-away
DEMANDA POTENCIAL	Estimación 1.000 vecinos 60% de la facturación	100 vecinos del barrio 10% de la facturación	11.355 habitantes 10% de la facturación	10% de la facturación	
QUIÉN PRESCRIBE	Ubicación	Ubicación	Boca a boca Ruido	Ubicación Ruido	Especialidades Boca a boca
QUIÉN COMPRA	Residentes	Personas usuarias y entorno	Residentes y amigos/as	Estudiantes	Usuarios/as de Oñati y entorno
QUIÉN CONSUME	Residentes	Usuarios y entorno	Residentes y amigos/as	Estudiantes	Usuarios/as de Oñati y entorno
CANTIDAD COMPRADA	Bebida Bebida + pincho ración Actividades y servicios de fin de semana	Bebida Bebida+ pincho o ración	Servicios de restaurante, comidas y cenas en fin de semana	Bebida Pincho, bocadillo	Especialidad
FRECUENCIA DE COMPRA	Diario	Diario	Esporádico	Lunes a Viernes	Fines de semana
MOMENTO DE COMPRA	Mediodía y Tarde	Tardes	Mediodía y tarde en fines de semana		Mediodía y tarde en fines de semana
COMPRA MEDIA	Barra 1,5€ a 10€ Restauración 5€-25€	Barra 1,5€ a 10€	Barra 1,5€ a 10€ Restauración 5€-25€	Barra 1,5€ a 10€ Restauración 5€-25€	5€
DEMANDA DE PRECIOS	Presión a la baja	Presión a la baja	Competitivos	Bajos	Competitivos
DEMANDA DE SERVICIO	Ambiente	Ambiente Trato personalizado	Ambiente Especialidad Actividades		Especialidad



ANÁLISIS DE VIABILIDAD TÉCNICA

Actividad – Trazabilidad del servicio

En el cuadro adjunto se realizan unas consideraciones de servicio por tramo horario de forma meramente orientativa, quedando las misas ajustadas en función de la estrategia seguida por el grupo gestore. Como se verá en los planteamientos, estas quedarán ajustadas en función de las potenciales demandas esperadas en cada tramo horario.

PRODUCTOS/SERVICIOS	P.V.P.	COSTE	CARTA DE PRODUCTOS
BARRA DE MAÑANA (8:00 – 12:00)	1,50€ - 5€	40%	<ul style="list-style-type: none">• Oferta de desayunos, con barra de pinchos variados calientes y fríos (tortillas, pulgas de jamón, bonito...)
MEDIODÍAS-RESTAURACIÓN (12:00 – 16:00)	5€ - 25€	40%	<ul style="list-style-type: none">• Oferta de cafés, infusiones, vinos, cervezas, vermouth...• Variedades de la carta
BARRA DE TARDE (16:00 – 20:00)	1,50€ - 7€	40%	<ul style="list-style-type: none">• Vino, cervezas, copas...• Variedades de picoteo de la carta...
BARRA-RESTAURACIÓN NOCHE (20:00 – 02:00)	3€ - 15€	40%	<ul style="list-style-type: none">• Opciones de cocktails y copas• Variedades de la Carta

Clientela objetiva

	CONCEPTO	INVIERNO	VERANO
LUNES A VIERNES	Mañana 7h-12h	Vecindario del barrio Personas trabajadoras de la zona	Vecindario del barrio Personas trabajadoras de la zona
	Mediodía 12h-16h	Vecindario del barrio Personas trabajadoras de la zona	Vecindario del barrio Personas trabajadoras de la zona
	Tarde 16h-21h	Vecindario del barrio	Vecindario del barrio Transeúntes terraza
	Noche 21h-02h	Vecindario del barrio	Vecindario del barrio Transeúntes terraza
FIN DE SEMANA Y FESTIVOS	Mañana 7h-12h		
	Mediodía 12h-16h	Vecindario del barrio Transeúntes a comer	Vecindario del barrio Transeúntes a comer
	Tarde 16h-21h		Vecindario del barrio Transeúntes
	Noche 21h-02h	Vecindario del barrio Transeúntes a cenar	Vecindario del barrio Transeúntes a cenar

Horario

En el cuadro adjunto se realizan unas consideraciones de horarios orientativos, quedando los mismos ajustados a los criterios fijados por el operador que resulte elegido.

HORARIOS AL PÚBLICO OCTUBRE-MARZO									
		L	M	M	J	V	S	D	COMENTARIOS
Entrada									Negocio centrado en el desarrollo interior del local, por razones tiempo atmosférico <ul style="list-style-type: none"> • Días de mayor venta: Viernes y Sábados • Hora de máxima venta: 13H-15H 20H-23H
MAÑANA	INICIO				10:00	10:00	10:00	10:00	
	FIN				14:00	14:00	14:00	14:00	
TARDE	INICIO				18:30	18:30	18:30	18:30	
	FIN				22:30	00:30	00:30	21:30	
Horas Día					8	10	10	7	

HORARIOS AL PÚBLICO ABRIL-SEPTIEMBRE									
		L	M	M	J	V	S	D	COMENTARIOS
Entrada									<ul style="list-style-type: none"> • Días de mayor venta: Viernes y Sábados • Hora de máxima venta: 13H-15H 20H-23H Fuerte dependencia del tiempo atmosférico, relación directa del uso de la terraza
MAÑANA	INICIO	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00	10:00	
	FIN	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	14:00	
TARDE	INICIO	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	
	FIN	22:30	22:30	22:30	22:30	00:30	00:30	21:30	
Horas Día		8	8	8	8	10	10	7	

ESTACIONALIDAD SEMANAL							
	L	M	M	J	V	S	D
INVIERNO				5%	30%	40%	25%
VERANO	10%	10%	10%	10%	20%	20%	20%

ANÁLISIS DE VIABILIDAD TÉCNICA-- Estacionalidad mensual

MES	CARACTERÍSTICAS	Tipo producto	VTAS %
ENERO	Navidad Ensayos de carnaval en el barrio	Todos los servicios	4%
FEBRERO	Carnaval (en el centro de Oñati) Cerrado el mes de febrero (mínimo medio mes)		0%
MARZO	Semana Santa	Todos los servicios	5%
ABRIL		Todos los servicios	6%
MAYO	Primeras comuniones	Todos los servicios Explotación de terraza	15%
JUNIO	21 al 23 San Juan	Todos los servicios Explotación de terraza	12%
JULIO	Vacaciones	Todos los servicios Explotación de terraza	11%
AGOSTO	Fiestas del Barrio Vacaciones	Todos los servicios Explotación de terraza	10%
SETIEMBRE	Fiestas de Oñati (28 de Septiembre a 7 de Octubre)	Todos los servicios Explotación de terraza	10%
OCTUBRE	Fiestas de Oñati (28 de Septiembre a 7 de Octubre)	Todos los servicios Explotación de terraza	7%
NOVIEMBRE			5%
DICIEMBRE	Navidad		10%

Proveedores

INDICADOR	IMPORTANCIA			ELECCIÓN
ASPECTOS TÉCNICOS	BAJA	MEDIA	ALTA	
Calidad del producto o servicio		X		<p>Pendiente de realizar la negociación con proveedores.</p> <p>Valorar la posibilidad de obtener financiación para el lanzamiento del proyectos mediante los proveedores de cerveza y café.</p> <p>La parte adjudicataria tendrá más capacidad de elegir y negociar lo mejor para el establecimiento, sabiendo que en principio su rango de coste de los aprovisionamientos debe situarse entre el 30-40% de las ventas.</p>
Grado de adecuación a lo nuestro			X	
Capacidad técnica del proveedor	X			
Calidad acreditada (certificados ISO...)	X			
Capacidad de adaptación		X		
Flexibilidad		X		
Plazos de entrega			X	
Precio			X	
Forma y plazo de pago		X		
Servicio postventa	X			
Garantías		X		
ASPECTO EMPRESARIALES				
Estabilidad: futura permanencia	X			
Proximidad: Cercanía física			X	
Facilidad de entendimiento			X	
Importancia como clientela	X			
Reseñas /WEB	X			

Equipo Humano

	DESCRIPCIÓN	PUNTOS CRITICOS																		
CONVENIO A APLICAR PERSONAL	CONVENIO COLECTIVO PROVINCIAL DE HOSTELERIA DE GIPUZKOA (2010) Pendiente actualización Grupo Promotor + personal contratado	Realizar un análisis de las personas necesarias en plantilla y necesidades por cargas de trabajo en horas puntuales, rotación de turnos y descanso, así como de las condiciones que se les van a ofrecer. Parte del personal que atiende el servicio deberá ser capaz de prestarlo en euskera.																		
HORAS TRABAJO POR AÑO	1.723 horas anuales																			
COSTE SALARIAL ANUAL AYUDANTE DE COCINA, CAMARERO/A	14 pagas Grupo III: 1.338,53€ Coste bruto año: 18.739,40€ Seguridad social empresa, media 6.000€ anuales Coste bruto: 14,35 €/hora	Niveles, tablas salariales: <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: right;">Total mensual</th> <th style="text-align: right;">Total anual</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Grupo I</td> <td style="text-align: right;">1.556,39</td> <td style="text-align: right;">21.789,48</td> </tr> <tr> <td>• Grupo II</td> <td style="text-align: right;">1.462,94</td> <td style="text-align: right;">20.481,21</td> </tr> <tr> <td>• Grupo III</td> <td style="text-align: right;">1.338,53</td> <td style="text-align: right;">18.739,40</td> </tr> <tr> <td>• Grupo IV</td> <td style="text-align: right;">1.276,16</td> <td style="text-align: right;">17.866,28</td> </tr> <tr> <td>• Grupo V</td> <td style="text-align: right;">1.244,86</td> <td style="text-align: right;">17.427,97</td> </tr> </tbody> </table>		Total mensual	Total anual	• Grupo I	1.556,39	21.789,48	• Grupo II	1.462,94	20.481,21	• Grupo III	1.338,53	18.739,40	• Grupo IV	1.276,16	17.866,28	• Grupo V	1.244,86	17.427,97
	Total mensual	Total anual																		
• Grupo I	1.556,39	21.789,48																		
• Grupo II	1.462,94	20.481,21																		
• Grupo III	1.338,53	18.739,40																		
• Grupo IV	1.276,16	17.866,28																		
• Grupo V	1.244,86	17.427,97																		
TAREAS A DESARROLLAR	Pedidos a proveedores Almacenaje Preparaciones Servicio de Barra Servicio de Restaurante Limpieza de menaje y de instalaciones Administración y control																			

MARKETING

	POLÍTICA	COMPETENCIA	PUNTOS CRITICOS
PRODUCTO/ SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de especialidades. • Servicio en local y TAKE-AWAY. • Servicio formato Txoko. • Carta clara, con precios marcados y equilibrada, asimismo, los ingredientes con la nueva normativa de alérgenos son obligatorios. 	Ofertas de pintxos y opciones de picoteo y platos.	Se busca, simplificar al máximo el servicio e incrementar el número de rotaciones.
PRECIO	<ul style="list-style-type: none"> • Precios al alcance de todos los bolsillos, presentando en carta tres tramos, pincho, media ración y ración. • Tarifa a aplicar en función de distintos formatos de bebidas: zurito, caña, jarra... • Tarjeta de fidelización para las personas usuarias del centro, con descuento en el horario laboral. 	Miércoles pincho-pote.	Conseguir dar imagen de local competitivo.
COMUNICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Posicionamiento en redes sociales, buscando dar notoriedad al local • Acciones de incremento de visibilidad y notoriedad del local, desde la carretera (anunciar carta, visibilizar el parking...) 		Potenciar las redes sociales y crear comunidad online
DISTRIBUCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de take-away • Presentación de productos en formato tradicional y desechable. 		Coste de la entrega a domicilio y del material desechable.

MARKETING

QUÉ HAGO PARA QUE	ACCIÓN
SEPAN QUE EXISTO CPM por 1000 Impresiones	<ul style="list-style-type: none"> • Visualización desde el exterior del local, vía iluminación y presentación del local y barra • Ruido en redes sociales • Ruido en la universidad • Punto de recogida de paquete para los vecinos de la zona • Boca a boca de las personas usuarias
VENGAN CPC por click	<ul style="list-style-type: none"> • Día de... • Desarrollo de actividades de cata, cocina tú... • Fiestas y eventos, disponer de escenario y karaoke • Desarrollo de campeonato de mus, cartas... • Colaboraciones
ENTREN CPL, por visita	<ul style="list-style-type: none"> • Carta de productos atractiva, con visibilidad en el exterior • Visual desde el exterior de la Cafetería
COMPREN CPA, por compra	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del producto • Explotar olores en el interior • Gama de productos propuesta, ajustada a todas las economías y gustos
REPITAN CPV, por visionado	<ul style="list-style-type: none"> • Explotarlo como txoko, cara al vecindario de los barrios colindantes, en periodo semanal de Lunes a Jueves • El tirón del propio edificio • Tarjeta de fidelización • Oferta grupales
NOS RECOMIENDEN CPE, por seguidores, likes, retweets...	<ul style="list-style-type: none"> • Las especialidades del local • Tener un modelo de negocio de restauración que ofrezca algo diferente de lo que hay alrededor

MARKETING - Recursos

RECURSOS	FINALIDAD	
FACHADA	Llamar la atención	Lograr máxima visibilidad, localizar el local y la terraza desde la carretera
PUERTA	Aislar	Buscar que no sea un freno de entrada
RÓTULOS EXTERIORES	Informar de la oferta	Acercar la información lo máximo posible a la carretera
SURTIDO Y COLOCACIÓN	Informar de la oferta	Visualizar antes de entrar la oferta básica Visualizarlo de forma clara una vez pasada la entrada vía pizarra, o sistemas similares
DISTRIBUCIÓN INTERNA: CIRCULACIÓN Y RECORRIDOS	Atraer al consumo	Organización interna con mobiliario adaptable a las distintas situaciones y actividades del local Optimización de recursos (materiales, personales y tiempo)
DISPOSICIÓN MOBILIARIO	Optimizar el servicio de barra/mesas Lograr las rotaciones adecuadas	Reducir el tiempo de servicio. Optimizar recursos. Sin opción de servicio en la terraza
CARTELERÍA	Informar y vender.	Adecuada y coherente con la imagen en redes sociales y presencia offline. Carta del local con imagen asociada al establecimiento. Crear una cartelera acorde a la imagen deseada para las redes y Google Maps / My Business
RRSS	Presencia, visibilidad, comunidad	Mantener un perfil con información actualizada, con el objetivo de crear comunidad y fidelizar la clientela
ZONAS DEL PUNTO DE VENTA (BARRA)	Atraer consumo	Barra con información de oferta de productos y precios clara y visible

LOCAL - Preinstalaciones

EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DEL BAR-CAFETERÍA

SUELO

- Micro hormigón en zona pública
- Baldosa cerámica en cocinas, almacenes y aseos

TECHO

- Gabelex techo metálico y techo continuo de pladur en espacio público.
- Techo registrable en cocinas, almacenes y aseos.

PAREDES

- Pintadas de blanco y gris en espacio público y almacén.
- Azulejos blancos de cerámica en cocinas y aseos.

ALMACÉN

- Estanterías RACTEM Max Plus (3 unidades)
- Estantería metálica azul de 4 pisos de 180x120x60 MUEBLES-HIERROS TALEGO SL

ROTULACIÓN

- Rotulación pared y ventanas (ROTUDENAK)

BARRA Y SALA

- Tarima para elevar el suelo
- Friso de madera de pino
- Formica ColorCore Black Diamond
- Pizarra de pared (pintura plástica)
- Baldas y soportes vasos
- Mueble cubiertos sala
- Estores
- Alfombra 60x60

APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS

- Indodoro ROCA-VICTORIA (2 unidades)
- Lavabos ROCA-VICTORIA Victoria (2 unidades)
- Urinario ROCA
- Escobilla (2 unidades)
- Portarrollos (2 unidades)
- Percha (2 unidades)
- Dispensador de papel (2 unidades)
- Dispensador de papel (2 unidades)
- Contenedor sanitario

ALUMBRADO

- LAMP 10041040+8606130 DOMO220+INT.OPAL (blanco cálido, 3000K) (16 unidades) en área pública.
- Luminaria ERCO STARPOINT DOWNLIGHT, 3000K, 8W. REF. 87679 (4 unidades) sobre barra
- Luminarias LED ESTANCA PHILIPS CORELINE LED40S -4000Lm-41W-1200mm (4 unidades) en cocina y almacén
- DOWNLIGHT de LED en los aseos

LOCAL - Preinstalaciones

- Lámparas forma esférica LED 5 W E 27 3000 K (4 unidades)
- Lámpara 60 W E27 (7 unidades)
- Lámpara MD6168 A (8 unidades)
- Lámpara B1068b-CL (2 unidades)

PROTECCIÓN FRENTE A INCENDIOS

- Detector óptico de humos analógico MI-PSE-S2-IV (5 ud.)
- Detector térmico analógico alta temperatura 78° MI-HTSE-S2-IV (2 ud.)
- Pulsador de alarma analógico M5A-RP05FF-K013-41 (1 ud.)
- Extintor ABCE 6 kg (2 ud.)

CLIMATIZACIÓN

- Tipo: BOMBA DE CALOR SKY AIR
- Modelo: DAIKIN SEASONAL CLASSIC (potencia 15.5 kW; potencia frío 13.40 kW) - RZQSG140L9V1
- Unidades interior: 2
- Unidad exterior: 1

VENTILACIÓN

- Aireador SISTEVEN DTM 10-10
- Aireador SISTEVEN DTM 10-10
- Rejillas extractivas (4 unidades.)
- Bocas de extracción higiénicas (3 unidades) y ventilador

INFORMÁTICA Y SONIDO

- Caja registradora touch screen pos machine (kt-700 led+ cajón automático)
- Impresora ticket bixolon srp-350 iii
- *Ticket de caja elegance armario bajo de resina*
- Ordenador portatil sony
- Mixer audio img mpx 622-sw
- Etapa de potencia lab gruppen e series 8:2
- Flight case
- Altavoces + soportes pared udana passive monitor

APARATOS DE COCINA Y BARRA

- Vitrina expositor de barra mod 101 negro suministros hosteleros euskal herria
- Enfriador botellas edenox, eb-200-i (2 unidades)
- Lavavasos edenox, av-2100
- Mesa refr.f.mostrador edenox, fmps-250
- Cafetera futurmat rimini elec. 2g
- Molino futurmat ct2
- Fabricador de cubitos de hielo rg-4625 w
- Congelador liebherr, g 5216
- Armario frigorífico edenox, aps-1403
- Freidora electrica fagor, fe-6

- Cocina electrica fagor, ce6-41
- Fry-top electrico fagor, fte6-10 l
- Lavavajillas edenox, af-540
- Lavamanos mural pedal fricosmos, 061414
- Termo thermor, mod. concept n4 80l, 1500w
- Robot de cocina vorwek thermomix tm31
- Cortafiambre makro profesional gfs 2025
- Cortafiambre garhe 220 mm/180w
- Microondas tarrington house mwdc 6720

ACCESORIOS PARA COCINA

- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/1 28 litros (3 unidades)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/2 12,5 litros (1 unidad)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/3 6 litros (8 unidades)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/4 4,3 litros (2 unidades)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/4 2,8 litros (4 unidades)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/4 1,8 litros (6 unidades)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/6 2,6 litros (4 unidades)
- Tupper araven hosteleria gastronorm 1/9 0,6 litros (3 unidades)
- Bandejas acero inox (4 unidades)
- Moldes reposteria (12 unidades)
- Cuencos inox y plastico (6 unidades)
- Coladores lacor (2 unidades)
- Lechera inox 1,5 litros suministros hosteleros euskal herria
- Cazuelita roja suministros hosteleros euskal herria (6 unidades)

- Set de cuchillos profesionales arcos serie clasica 5 piezas
- Platos planos grandes 26 cm euskal herria (51 unidades)
- Platos planos pequeños 15 cm
- Suministros hosteleros euskal herria (46 unidades)
- Platos hondos especiales suministros hosteleros euskal herria (17 unidades)
- Platos pequeños especiales suministros hosteleros euskal herria (9 unidades)
- Platos cuadrados negros suministros hosteleros euskal herria (6 unidades)
- Platos ovales grandes ensalada especiales suministros hosteleros euskal herria (6 unidades)
- Vasos copa vino 35 clts especiales suministros hosteleros euskal herria (36 unidades)
- Vasos copa vino 47 clts especiales suministros hosteleros euskal herria (48 unidades)
- Vasos gin tonic especiales suministros hosteleros euskal herria (12 unidades)
- Vasos sidra especiales suministros hosteleros euskal herria (24 unidades)
- Vasos chupito especiales suministros hosteleros euskal herria (18 unidades)
- Vasos cerveza (caña) especiales euskal suministros hosteleros herria (60 unidades)
- Tenedores lucnh syntesis suministros hosteleros euskal herria (50 unidades)
- Cucharas lucnh syntesis suministros hosteleros euskal herria (50 unidades)
- Cucharillas lucnh syntesis suministros hosteleros euskal herria (50 unidades)
- Cuchillos lucnh syntesis suministros hosteleros euskal herria (50 unidades)
- Biberon 75 ml (2 unidades)
- Tabla de cocina (20 unidades)
- Abrelatas
- Cuchara silicona (2 unidades)

GESTION DE RESIDUOS

- Cubos grandes basura

MUEBLES

- Mesa Loft patas aluminio blanco tablero compacto blanco 80x80 [Ref.: 42LOF04] (10 unidades)
- Silla Hall polipropileno reforzado con fibra de vidrio. Ref.:MS-HALL00 (20 unidades.)
- Mesa 70x70x3 TAVESI DESING 2014 SL
- Mesa 110x70x3 TAVESI DESING 2014 SL (2 unidades)
- Mesa 2250x50x3 TAVESI DESING 2014 SL (2 unidades)
- Mesa 60x60 TAVESI DESING 2014 SL (8 unidades)
- Taburetes con respaldo tavesi desing 2014 sl (10 unidades)
- Taburetes sin respaldo tavesi desing 2014 sl (6 unidades)

OTROS

- Dispositivo protección cortes del suministro eléctrico: Sai SPS Home Salicru-multibase 400 VA 6 SCHUCKO

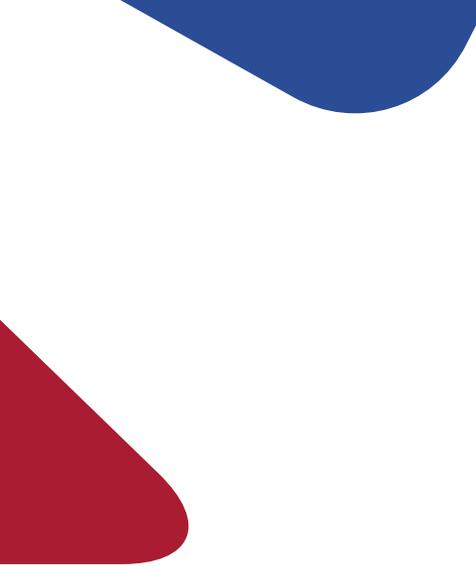
ENVASES COMIDA PARA LLEVAR (BETIK)

- Tuper caña de azucar 40 oz (5 pack x 50 unidades)
- Salsera caña de azucar 2 oz (56 pack x 60 unidades)
- Tapas caña de azucar 2 oz (56 pack x 60 unidades)
- Recipiente carton 26 oz (29 pack x 25 unidades)
- Salsera/plato caña azucar (30 pack x 50 unidades)
- Tapas salseras 4 oz (30 pack x 50 unidades)
- Bolsas papel 260 mm (3 pack x 50 unidades)
- Palillos redondos 10 cm (60 pack x 500 unidades)
- Ensaladeras de carton set con tapa 1100 mm (2 pack x 20 unidades)

INVERSIONES

NECESIDADES INICIALES - INVERSIÓN ESTIMACION			
Concepto	Valor	Vida útil	Amort.
<u>INVERSIONES A REALIZAR</u>	Amort=años alquiler, o años prestamo		
Acondicionamiento			
Mobiliario y menaje			
Maquinaria			
Equipos informáticos,TPV			
Pag web			
Rotulacion, logotipo			
Uniformes			
SUBTOTAL	0		
<u>INMOVILIZADO INMATERIAL</u>			
Ticket Bai			
SUBTOTAL	0		
Traspaso			
Fianza local			
Campaña de lanzamiento			
Licencias (obras y apertura....)			
Varios, inauguracion			
Gastos Constitución			
SUBTOTAL	0		
Alquiler primer mes			
Stock inicial			
DESEMBOLSOS INICIALES	0		
IVA 21%	0		
TOTAL IVA INCLUIDO	0		

Pendiente verificar con los activos existentes a la fecha cuales faltarían y son 100% necesarios



ANÁLISIS ECONÓMICO

ALTERNATIVA DE EXPLOTACIÓN

PARÁMETROS BÁSICOS		
CONSUMOS	<40% S/VENTA	Estos ratios marcan la necesidad de facturar mínimo 3 veces el coste hora de personal por hora de apertura Facturación por hora de actividad 43€ Facturación por 8 horas de apertura día y persona trabajadora 345€
PERSONAL	<40% S/VENTA 14,35€/H brutos, convenio camarero/a y ayudante de cocina Salario mensual 1.338€	
TICKET MEDIO	2€ Bebida 3€ Bebida +Pincho 15€ Bebida + Comida carta	En base a dichos ratios el número de clientes en función del tipo de consumo asciende a 21 clientes a la hora/ 162 al día 13 clientes a la hora/ 102 al día 3 clientes a la hora/ 24 al día

DE MÍNIMOS

Cumplimiento mínimo condiciones pliego, objetivos de umbral de rentabilidad

Promotor: Empresario/a Hostelero/a
Formato: Bar y restauración
Personal contratado

Variables Básicas de la alternativa

PROMOTORES	CONOCIMIENTO	Medio de hostelería
	EXPERIENCIA LABORAL	Personal contratado
	EXPERIENCIA EMPRESARIAL	Necesaria en locales en entornos semi rurales
PRODUCTO	GRADO DE INNOVACION	Carta tradicional y básica de hostelería-Especialidad tractora
	VERSATILIDAD-OBSOLESCENCIA	Uso de productos de 4 y 5 gama
	FACILIDAD DE ELABORACION	Proceso de cocina básicos, calentar, freír...
PROCESO PRODUCTIVO	EXIGENCIAS DE ELABORACION	Proceso de elaboración en el 90% del producto, inmediato, sobre pedido
	EXIGENCIAS DE SERVICIO	Cobertura de horarios en las estimaciones de punta demanda
	VERSATILIDAD DEL PROCESO	Alta al trabajarse con productos de rápida elaboración
MERCADO	IDENTIFICACION DE LA CLIENTELA	Vecinos/as de la zona y de Oñati. Estudiantes
	RELACION UBICACIÓN-CLIENTELA	Especialidad desarrollada diferente a lo existente en Oñati y actividades
	INTENSIDAD COMPETITIVA	Sumar para fidelizar al vecindario y generar zona
EQUIPO HUMANO	PERS PROPIO/ CONTRATADO	Contratado
	COBERTURA DE ÁREAS PROMOTOR	Empresario – hostelero
	COBERTURA COSTE HORA CONVENIO	Según convenio

EXPLORACIÓN- Objetivo

EXPLORACIÓN	ALTERNATIVA	
	Seún pliegos , umbral	
GASTOS	€	%S/VTA
CONSUMOS	26.866	40,50%
Consumos	26.534	40,00%
Reposicion menaje	332	0,50%
Limpieza	0	0,00%
GTOS VARIABLES	3.781	5,70%
<i>Personal variable</i>	0	0,00%
Gas, Luz , agua	3.317	5,00%
Publicidad	0	0,00%
Conserv y reparación	464	0,70%
GTOS FIJOS	34.940	52,67%
Alquiler	2.400	3,62%
Suministros	4.000	6,03%
Servicios exteriores	8.087	12,19%
		0,00%
Personal fijo	16.889	25,46%
Autonomos	3.564	5,37%
Salario promotor	0	0,00%
<i>Gastos financieros</i>	0	0,00%
<i>Amortizacion (=PREST)</i>	0	0,00%
TOTAL GASTOS	65.587	98,87%
VENTAS	66.336	100%
8H-12H DESAYUNOS	8.760	13,21%
12H-16H MEDIODIAS	57.576	86,79%
16H-21H TARDES	0	0,00%
21H-24H NOCHES	0	0,00%
TAKE-AWAY	0	0,00%
ACONTECIMIENTOS	0	0,00%
TOTAL INGRESOS	66.336	100%
RESULTADO	749	1,13%
Consumos	40,50%	
Coste fijo	34.940	
Coste variable	5,70%	
	AÑO	DIA
UMBRALES	64.944	219

EXPLOTACIÓN- Objetivo

MAÑANAS		P.SERV	P.COC	H.SERV	H.COC	CONS+CO		1 rotaciones		CAP MAX	ESF	PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC							
% OCUPACION		1		4		40,0%			PRODUCTO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
LUNES																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MARTES																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIERCOLES																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUEVES																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VIERNES																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SABADO																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DOMINGO																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Festivos													0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
FACTURACION																																
LUNES													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
MARTES													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
MIERCOLES													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
JUEVES													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
VIERNES													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
SABADO	2.179 €	0 €	2.179 €	25%	3.504 €	2.927 €	150 €	1,7%	100%	183	8.760	320	0	480	700	1.200	960	1.100	800	1.000	560	640	1.000	640	1.000							
DOMINGO													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
Festivos													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
TARDES		P.SERV	P.COC	H.SERV	P.COC	CONS		1 rot-FS 2 rot		CAP MAX	ESF	PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC							
% OCUPACION		1	1	4	4	40,0%			PRODUCTO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
LUNES																			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MARTES	1									4		40,0%						50	5,0	33	16	0	24	28	59	48	44	40	40	28	32	40
MIERCOLES	1									4		40,0%						50	5,0	33	16	0	24	28	59	48	44	40	40	28	32	40
JUEVES	1									4		40,0%						50	5,0	33	16	0	24	28	59	48	44	40	40	28	32	40
VIERNES	1								1	4	4	40,0%						50	10,0	33	16	0	24	28	59	48	44	40	40	28	32	40
SABADO	1								1	4	4	40,0%						50	10,0	31	15	0	22	26	55	44	41	37	37	26	30	37
DOMINGO										4		40,0%								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Festivos													0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
FACTURACION																																
LUNES													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
MARTES	2.088 €	0 €	2.088 €	25%	3.285 €	2.744 €	95 €	1,2%	14%	179	8.214	396	0	475	554	1.484	950	653	792	792	693	633	792	633	792							
MIERCOLES	2.088 €	0 €	2.088 €	25%	3.333 €	2.784 €	127 €	1,5%	15%	181	8.332	317	0	594	554	1.484	950	871	990	792	792	554	633	594								
JUEVES	2.088 €	0 €	2.088 €	25%	3.341 €	2.791 €	132 €	1,6%	15%	182	8.352	317	0	594	416	1.188	1.188	871	990	792	792	416	792	792								
VIERNES	2.043 €	2.043 €	4.086 €	25%	6.603 €	5.515 €	303 €	1,8%	29%	367	16.506	475	0	1.188	831	2.375	2.375	1.742	1.583	1.979	1.108	1.267	1.583									
SABADO	2.179 €	2.179 €	4.358 €	27%	6.469 €	5.403 €	-59 €	-0,4%	27%	337	16.172	591	0	886	1.292	2.215	1.772	2.031	1.477	1.846	1.034	1.181	1.846									
DOMINGO													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
Festivos													0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
MAÑANAS	2.179 €	0 €	2.179 €	25%	3.504 €	2.927 €	150 €	2%	13%	S/TOTAL	8.760	320	0	480	700	1.200	960	1.100	800	1.000	560	640	1.000	640	1.000							
TARDES	10.487 €	4.222 €	14.710 €	26%	23.030 €	19.237 €	599 €	1%	87%	S/TOTAL	57.576	2.095	0	3.736	3.647	8.747	7.235	6.167	5.831	6.200	3.805	4.506	5.607									

Planificación económica

ANÁLISIS EXPLOTACIÓN

			0,0%		10,0%		5,0%		0,0%		0,0%	
Evolucion VENTAS			0,0%		6,0%		4,0%		2,5%		2,5%	
Evolucion LP.C.			0,0%		6,0%		4,0%		2,5%		2,5%	
Evolución SUELDOS			0,0%		4,0%		7,0%		0,0%		2,5%	
Evolución PRECIO VENTA			0,0%		4,0%		7,0%		0,0%		2,5%	
	Datos base		AÑO	2023	AÑO	2024	AÑO	2025	AÑO	2026	AÑO	2027
TOTAL VENTAS	66.336	100%	66.336	100%	75.888	100%	85.260	100%	85.260	100%	87.392	100%
8H-12H DESA YUNOS	8.760	13%	8.760	13%	10.021	13%	11.259	13%	11.259	13%	11.541	13%
12H-16H MEDIODIAS	57.576	87%	57.576	87%	65.867	87%	74.001	87%	74.001	87%	75.851	87%
16H-21H TARDES	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
21H-24H NOCHES	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
TAKE-AWAY	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
ACONTECIMIENTOS	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
CONSUMOS	26.866	307%	26.866	41%	30.735	41%	34.530	41%	34.530	41%	35.394	41%
Consumos	26.534	40%	26.534	40%	30.355	40%	34.104	40%	34.104	40%	34.957	40%
Reposicion menaje	332	1%	332	1%	379	1%	426	1%	426	1%	437	1%
Limpieza	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
GTOS VARIABLES	3.781	14%	3.781	14%	4.326	14%	4.860	14%	4.860	14%	4.981	14%
Personal variable	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Gas, Luz, agua	3.317	5%	3.317	5%	3.794	5%	4.263	5%	4.263	5%	4.370	5%
Publicidad	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Conserv y reparación	464	1%	464	1%	531	1%	597	1%	597	1%	612	1%
GTOS FIJOS	34.940	53%	34.940	53%	39.684	52%	43.101	51%	44.072	52%	45.174	52%
Alquiler	2.400	4%	2.400	4%	2.544	3%	2.646	3%	2.712	3%	2.780	3%
Suministros	4.000	6%	4.000	6%	4.240	6%	4.410	5%	4.520	5%	4.633	5%
Servicios exteriores	8.087	12%	8.087	12%	9.430	12%	10.297	12%	10.555	12%	10.818	12%
Personal fijo	16.889	25%	16.889	25%	19.692	26%	21.504	25%	22.042	26%	22.593	26%
Autonomos	3.564	5%	3.564	5%	3.778	5%	4.244	5%	4.244	5%	4.351	5%
0	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
MARGEN	749	1%	749	1%	1.144	2%	2.769	3%	1.798	2%	1.843	2%
Gastos financieros	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Amortizacion (=PREST)	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Otros ingresos		0%		0%		0%		0%		0%		0%
Extraordinarios		0%	0	0%		0%		0%		0%		0%
RESULTADO	749	1%	749	1%	1.144	2%	2.769	3%	1.798	2%	1.843	2%



ialberdi@bultz-lan.com
pmarina@bultz-lan.com

Donostia
Antonio M^a Labaien 14, 6^o A
Tel. +34 943 472 096

Bilbao
Alcalde Uhagón, 12- 2^o
Tel. +34 94 410 21 44

Vitoria-Gasteiz
Pedro Orbea, 8
Tel. +34 945 120 008