



Plan de Negocio ELTZIA TABERNA Oñati Marzo de 2023

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

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.

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

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.	

Pliego de condiciones – Criterios de evaluación

CONCEPTO	Ptos 2018	Ptos 2023	COMENTARIOS
OFERTA ECONOMICA	100	100	
VALOR TÉCNICO DE LA PROPUESTA	51	30	
Recursos humanos	49	70	
Recursos humanos	10	30	
Organigrama	2		Valorar la experiencia en el sector y el conocimiento de la zona. Número de personas promotoras trabajadoras que constituyen el núcleo Experiencia de cocina y barra
Titulaciones académicas	2,5		
Experiencia profesional	2,5		
Distribución de responsabilidades	1		
Número de mujeres en puestos de responsabilidad	1		
Coordinación con los y las trabajadoras, el Ayuntamiento de Oñati y otros servicios y asociaciones	1		
Horario del servicio	6	10	
Horario del servicio	4		Valorar mayor cobertura de horario
Calendario de trabajo del servicio	2		
Propuesta dinamización y servicios a ofertar	23	30	
Plan de Trabajo - Definición y calendarización de tareas	5		Valorar la coherencia de la oferta con las capacidades del grupo promotor
Oferta de desayunos	1		
Oferta de pinchos	2,5		
Oferta de bocadillos	2,5		
Oferta de platos combinados	2		
Oferta de menú de comida/cena	1		
Uso de productos frescos y de temporada	1		
Uso de productos de cercanía o kilómetro cero (producidos a menos de 200 km)	2		
Uso de productos locales (producidos en el propio municipio)	2		
Uso de productos de comercio justo y/o ecológicos	1		
Atención a limitaciones alimentarias por motivos de salud (diabéticos, celíacos, productos sin lactosa)	1		
Innovación en la oferta de bebidas no alcohólicas	2		
Propuesta y descripción de gestión del servicio de limpieza	5		
Plan de Trabajo (plan de limpieza e higiene). Definición y calendarización de tareas	3		
Empleo métodos, prácticas y productos de limpieza e higiene respetuosos con el medio ambiente y la salud laboral	2		
Propuesta y descripción de gestión del servicio de mantenimiento: 1 puntos máximo	1		
Plan de Trabajo. Definición y calendarización de tareas.	1		
Propuesta y descripción de gestión de otro tipo de trabajos	1		
Plan de Trabajo para otro tipo de trabajos. Definición y calendarización de tareas	1		
Mejoras en el equipamiento o en el mobiliario: 2 punto máximo	2		
Incorporar otro tipo de criterios ambientales, sociales o laborales: 1 punto máximo	1		

DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN

Objeto

OBJETO	Explotación de “ELITZA TABERNA” sita en Oñati a fin de destinarlo como establecimiento hostelero perteneciente a la actividad del Grupo 2. 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.
ESPACIO DE HOSTELERÍA	El local se encuentra inserto en la planta primera del edificio, ocupando parcialmente dicha planta Consta de acceso independiente y dispone de acceso desde el interior del edificio (a negociar con los gestores del mismo).
CONDICIONES GENERALES	El Ayuntamiento a través del Pliego de contratación pone a disposición de la parte adjudicataria los siguientes elementos: • Eltzia Taberna ubicado en calle Larraña, nº 16 entre los barrios de San Lorenzo y Ugarkalde de Oñati, Gipuzkoa. El ayuntamiento plantea una serie de condiciones que el potencial adjudicatario debe cumplir: • 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

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

PLAN DE NEGOCIO

Actividad

ACTIVIDAD	• Bar, cafetería, restaurante con los siguientes servicios: • Servicio de Barra a lo largo del día, con servicio de raciones de picoteo • Servicio de restauración, dentro del modelo de comida rápida y con desarrollo de especialidades que acaben siendo la referencia (se adjunta cara orientativa) • Otros servicios, Txoko, acontecimientos familiares...
LICENCIA	Grupo 2: Establecimientos con permiso para la venta de bebidas y para actividades de gastronomía, como por ejemplo: Bares, vinotecas, café-bares, snacks, restaurantes, asadores, cafeterías, autoservicios, casas de comidas, txokos, sociedades gastronómicas, sidrerías, salones recreativos y demás negocios equiparables. También se incluyen es este grupo los txokos de ambiente familiar. Así como los locales de tipo «vending » que se vayan a instalar en suelos urbanos residenciales destinados a la venta de comidas y bebidas mediante máquinas expendedoras. Está prohibida la venta de bebidas alcohólicas mediante máquinas expendedoras. Grupo 3: Establecimientos que, sin contar con pista de baile, tienen licencia para actividades musicales de carácter especial, como por ejemplo: Bares especiales, bares con música, pubs, disco-bares, karaokes, salas de bingo y demás negocios equiparables.
AMBITO DE ACTUACIÓN	Se centra en ofertar un servicio de hostelería al vecindario de los barrios San Lorenzo y Ugarkalde y en general a toda la población de Oñati y transeúntes.
APORTES AL SECTOR	Un Bar y Restaurante diferenciado en la zona de influencia.
CLAVES DE ÉXITO	DESARROLLO DE ESPECIALIDADES QUE NOS IDENTIFIQUEN DENTRO DE OÑATI AMBIENTE DE Y EN LOCAL

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.

CLAVES DE ÉXITO	ESPECIALIDADES DESARROLLADAS PREPARACIÓN FÁCIL E INMEDIATA EMPLEO DE 4 Y 5 GAMAS OFERTA QUE EVITA LA GENERACIÓN DE OBSOLETOS AJUSTE COSTE-PVTA POR DEBAJO DEL 40%
------------------------	--



Actividad – 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.	
CLAVES DE ÉXITO	VISIBILIZAR LA TERRAZA DAR NOTORIEDA A LOS ACCESOS AMBIENTACIÓN INTERNA DEL LOCAL (DECORACIÓN, MÚSICA...)	

Actividad – Accesos al Local



Actividad - Local



BARRA



BAR-RESTAURANTE



BAR-RESTAURANTE



COCINA

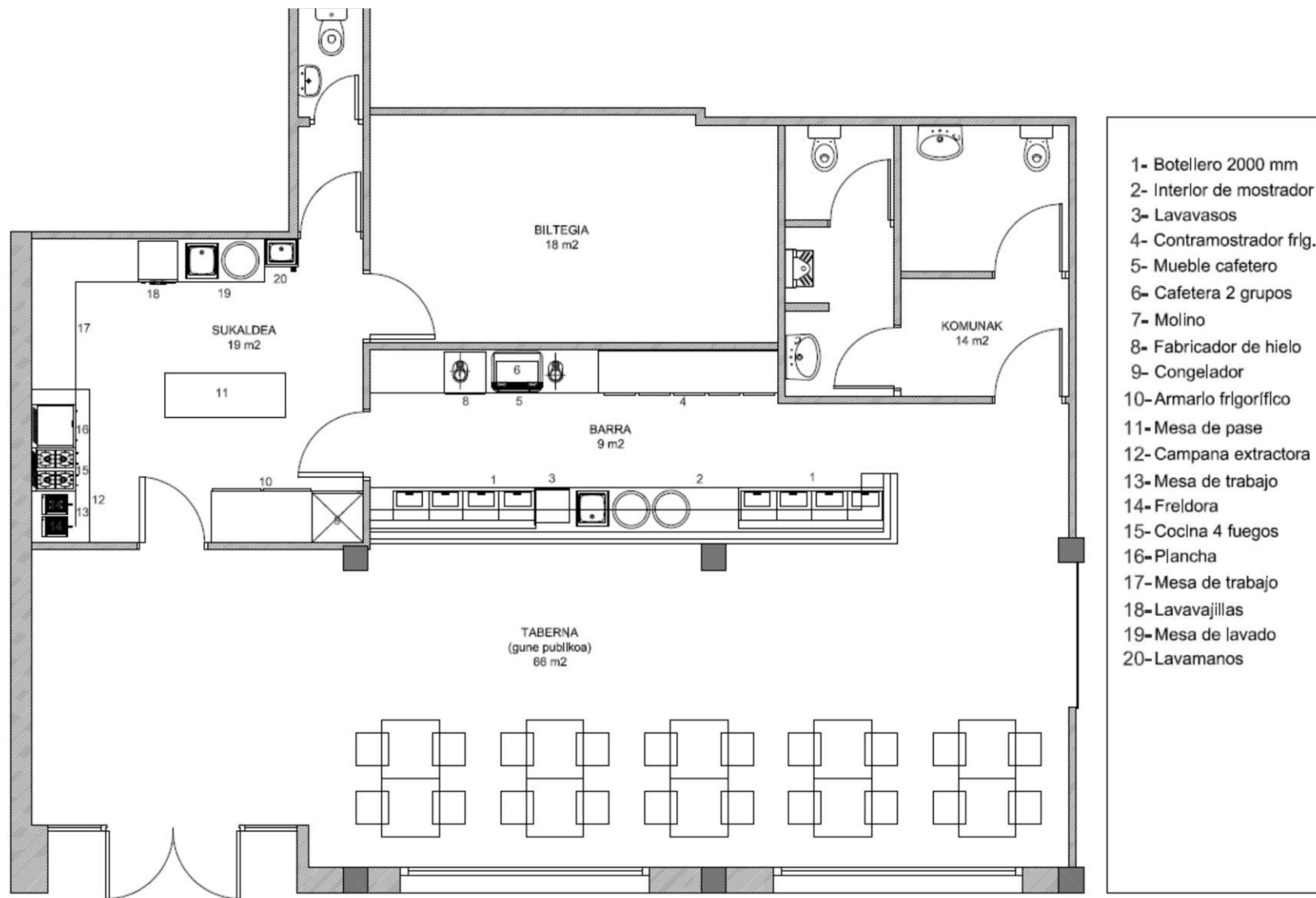


COCINA

Actividad – Conexión con el resto del centro



Actividad – Plano del local



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%	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%	- Oferta de cafés, infusiones, vinos, cervezas, vermouth... - Variedades de la carta
BARRA DE TARDE (16:00 – 20:00)	1,50€ - 7€	40%	- Vino, cervezas, copas... - Variedades de picoteo de la carta...
BARRA-RESTAURACIÓN NOCHE (20:00 – 02:00)	3€ - 15€	40%	- Opciones de cocktails y copas - Variedades de la Carta

CLAVES DE ÉXITO	ADAPTACIÓN PRODUCTO A TRAMO HORARIO
	RELACIÓN PRECIO – CALIDAD AL ALCANCE DE LA MAYORÍA DE BOLSILLOS
	TAKE-AWAY, USO DE RECIPIENTES DESECHABLES

ACTIVIDAD- 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 - 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									- Días de mayor venta: Viernes y Sábados - Hora de máxima venta: 13H-15H 20H-23H <i>Fuerte dependencia del tiempo atmosférico, relación directa del uso de la terraza</i>
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%

CLAVES DE ÉXITO	HORARIO AJUSTADO A DEMANDA DISPONER DE FLEXIBILIDAD CON EL PERSONAL PARA PODER AJUSTARSE EN FUNCIÓN DEL TIEMPO ATMOSFÉRICO Y EN TIRONES DE DEMANDA
-----------------	---

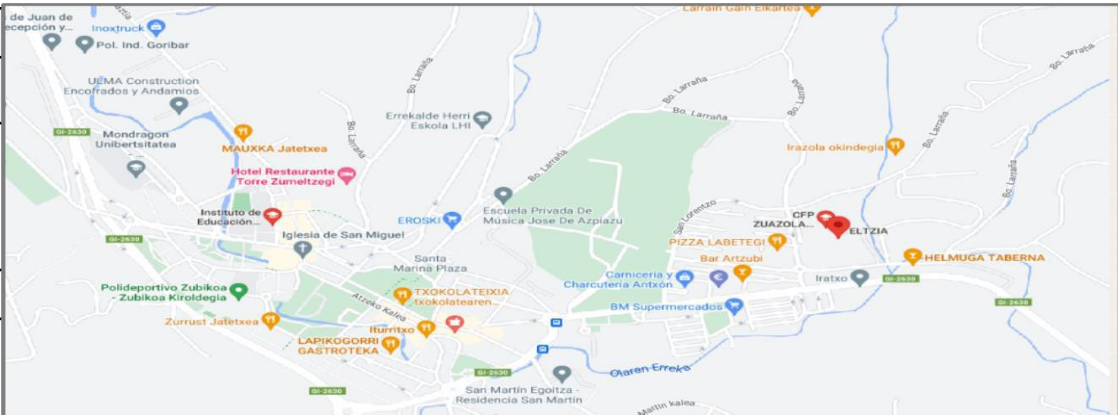
ACTIVIDAD – Estacionalidad mensual

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%

**CLAVES
DE
ÉXITO**

TIEMPO ATMOSFÉRICO FAVORABLE QUE PERMITA LA EXPLOTACIÓN DE LA TERRAZA

MERCADO- Ubicación

INDICADOR	IMPORTANCIA		
MERCADO POTENCIAL	GENERAL		
Población residente	Objetivo prioritario		
Población transeúnte	Objetivo		
UBICACIÓN			
Barreras urbanísticas	No tiene	DIRECCIÓN UBICACIÓN	• Barrio Larraña, nº 16 entre los barrios de San Lorenzo y Ugarkalde de Oñati.
Aparcamiento	Amplio		
Transportes públicos		M2 Forma	
Visibilidad del negocio	Media		
DISTRIBUCIÓN M2	Sala diáfana		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	

CLAVES DE ÉXITO	TIEMPO ATMOSFÉRICO QUE PERMITA EL DESARROLLO DE LA TERRAZA EL MÁXIMO TIEMPO POSIBLE GANAR EN VISIBILIDAD DEL LOCAL
-----------------	---

MERCADO - 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 cenar 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
CLAVES DE ÉXITO	UBICACIÓN ESPECIALIDAD AMBIENTE Y ACTIVIDADES DESARROLLADAS				

Posicionamiento estratégico

CONCEPTO	CLAVES	ESTRATEGIA RECOMENDADA	ESTRATEGIA SELECCIONADA
MARCA SERVICIO	Sostenibilidad en el tiempo	■ Ganar notoriedad, por desarrollo de especialidades que nos identifiquen y diferencien. ■ Desarrollo de actividades y formato diferencial.	■ Ejemplo: Cachopo, Alitas y derivados del pollo, Huevos con... ■ Desarrollo de actividades como Txoko ■ Escenario con actuaciones de grupos nóveles artísticos de todo tipo, dándoles acceso gratuito, música, poesía, debates, karaoke, cumpleaños... ■ Actividades y "días de" para fomentar el paso y la participación activa de las personas del barrio y transeúntes.
CALIDAD	Garantía de repetición	■ Generar la fidelización de la clientela mediante un servicio especializado a un precio competitivo.	■ Cuidar la imagen y presentación del local y barra.
GAMA	Atractivo de entrada y consumo	■ Desarrollo de gama de productos atractiva y de moda para los distintos segmentos de clientes.	■ Explotación de formatos de pincho, media ración, ración, y maxi, tanto en comida como en bebida que por la escala generen atractivo y ahorro.
PRECIO	Atractivo de colectivos	■ Precios económicos, que permitan la asistencia de todos los bolsillos	■ Productos y formatos con equilibrio entre Cantidad y Precio

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

Proveedores

INDICADOR	IMPORTANCIA			ELECCIÓN
ASPECTOS TÉCNICOS	BAJA	MEDIA	ALTA	Pendiente de realizar la negociación con proveedores. Valorar la posibilidad de obtener financiación para el lanzamiento del proyectos mediante los proveedores de cerveza y café. 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.
Calidad del producto o servicio		X		
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> <thead> <tr> <th></th><th>Total mensual</th><th>Total anual</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Grupo I</td><td>1.556,39</td><td>21.789,48</td></tr> <tr> <td>• Grupo II</td><td>1.462,94</td><td>20.481,21</td></tr> <tr> <td>• Grupo III</td><td>1.338,53</td><td>18.739,40</td></tr> <tr> <td>• Grupo IV</td><td>1.276,16</td><td>17.866,28</td></tr> <tr> <td>• Grupo V</td><td>1.244,86</td><td>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	- 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	- 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	- 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	- Servicio de take-away - Presentación de productos en formato tradicional y desechable.		Coste de la entrega a domicilio y del material desechable.

MARCA - NOMBRE Y EXPLOTACIÓN DE IMAGEN

	ELTZIA TABERNA
POTENCIALIDAD	
NOTORIEDAD	Eltzia, sugiere un lugar donde se crea/cocina tanto alimentos como experiencias.
QUÉ SUGIERE	Eltzia, de “eltze” en euskara que significa puchero, da lugar a donde se cuecen las “cosas”. Tanto en la taberna como en el centro social. Lugar de encuentro y de creación.
QUÉ IDENTIFICA	Eltzia, proviene de “eltze” cuyo significado en euskara es puchero, olla. Eltzia, cuyo significado puchero u olla, transmite la calidez de la comida del hogar, transmite la “goxotasuna” de un plato casero.
FACILIDAD...	
DE RECORDAR	Eltzia es una palabra corta fácil de recordar.
DE EXPLOTAR EN LA RED	Fácil de explotar en la red. Se trata de un nombre que no está explotado, no hay otras empresas con dicho nombre.
DE ROTULAR	El establecimiento ya dispone con la imagen y logo creada.
DE IDENTIFICAR	La fachada del edificio es significativa, dispone de una imagen exclusiva y se ve desde la carretera.
REGISTRO	
COMPETENCIA	No existe competencia registrada con el nombre Eltzia. La competencia no presenta una imagen a pie de calle tan destacable.
ACCIONES	
INVERSIONES	Coste de registro de marca.

MARKETING

QUÉ HAGO PARA QUE	ACCIÓN
SEPAN QUE EXISTO CPM por 1000 Impresiones	• 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	• 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	• Carta de productos atractiva, con visibilidad en el exterior • Visual desde el exterior de la Cafetería
COMPREN CPA, por compra	• Presentación del producto • Explotar olores en el interior • Gama de productos propuesta, ajustada a todas las economías y gustos
REPITAN CPV, por visionado	• 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...	• 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

PLAN DE NEGOCIO ANÁLISIS ECONÓMICO

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

ALTERNATIVAS 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

EXPLOTACIÓN	ALTERNATIVA 1 FAMILIA o COOPERATIVA		ALTERNATIVA 2 EMPRESARIO HOSTELERO		ALTERNATIVA 3 DE MÁXIMOS		ALTERNATIVA 0 DE MÍNIMOS	
GASTOS	€	%S/VTA	€	%S/VTA	€	%S/VTA	€	%S/VTA
CONSUMOS	81.570	40,50%	72.325	40,50%	62.509	40,50%	26.866	40,50%
Consumos	80.563	40,00%	71.433	40,00%	61.738	40,00%	26.534	40,00%
Reposicion menaje	1.007	0,50%	893	0,50%	772	0,50%	332	0,50%
Limpieza	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
GTOS VARIABLES	11.480	5,70%	10.179	5,70%	8.798	5,70%	3.781	5,70%
Personal variable	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Gas, Luz , agua	10.070	5,00%	8.929	5,00%	7.717	5,00%	3.317	5,00%
Conserv y reparación	1.410	0,70%	1.250	0,70%	1.080	0,70%	464	0,70%
GTOS FIJOS	83.113	41,27%	69.469	38,90%	73.347	47,52%	34.940	52,67%
Alquiler	2.400	1,19%	2.400	1,34%	2.400	1,55%	2.400	3,62%
Suministros	4.000	1,99%	4.000	2,24%	4.000	2,59%	4.000	6,03%
Servicios exteriores	5.713	2,84%	7.128	3,99%	8.631	5,59%	8.087	12,19%
Personal fijo		0,00%	52.378	29,33%	36.752	23,81%	16.889	25,46%
Autonomos	3.564	1,77%	3.564	2,00%	3.564	2,31%	3.564	5,37%
Salario promotor	67.436	33,48%		0,00%	18.000	11,66%	0	0,00%
Gastos financieros	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Amortizacion (=PREST)	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL GASTOS	176.163	87,47%	151.974	85,10%	144.654	93,72%	65.587	98,87%
VENTAS	201.406	100%	178.581	100%	154.344	100%	66.336	100%
8H-12H DESAYUNOS	20.938	10,40%	0	0,00%	20.938	13,57%	8.760	13,21%
12H-16H MEDIODIAS	85.725	42,56%	105.000	58,80%	50.725	32,86%	57.576	86,79%
16H-21H TARDES	40.463	20,09%	19.300	10,81%	40.463	26,22%	0	0,00%
21H-24H NOCHES	54.281	26,95%	54.281	30,40%	42.219	27,35%	0	0,00%
TAKE-AWAY	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
ACONTECIMENTOS	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
TOTAL INGRESOS	201.406	100%	178.581	100%	154.344	100%	66.336	100%
RESULTADO	25.244	12,53%	26.607	14,90%	9.690	6,28%	749	1,13%
Consumos	40,50%		40,50%		40,50%		40,50%	
Coste fijo	83.113		69.469		73.347		34.940	
Coste variable	5,70%		5,70%		5,70%		5,70%	
	AÑO	DIA	AÑO	DIA	AÑO	DIA	AÑO	DIA
UMBRALES	154.485	796	129.125	1.489	136.333	603	64.944	219

ALTERNATIVA 0:

DE MÍNIMOS

Cumplimiento mínimo condiciones pliego, objetivos de umbral de rentabilidad

Promotor: Empresario/a Hostelero/a

Formato: Bar y restauración

Personal contratado

Clientes diarios	40	Media Facturació día	242,43 €	
		Retribución hora bruta trabajador	14,35 €	Según convenio categoria 3
El objetivo de facturación queda marcado en función de los siguientes tramos horarios y de servicios;				
	% FCION	MIN FCION	MIN N° CL	
MAÑANAS	12,82%			
TARDES	87,18%			
DOMINGO Y FESTIVO	0,00%			
TERRAZA VERANO	0,00%			
TAKE-AWAY	0,00%	0		
ACONTECIMIENTOS	0,00%	0		

Variables Básicas de la alternativa 0

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

EXPLOTACIÓN- Objetivo

OBJETIVO	PERSONAL				CONS	OTROS	MARG	%			Total	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	COBERTTURA	Según Convenio			Alquiler Autonom Otros	30%	Otros mes:		Días del mes	100%	365	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
	Cost med h	14,35 €	14,35 €	2.400		Asesoría	100	LUNES	13%	49	5	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3	
	Horas año	1.723	18739,40	3.564		Seg. Asociac	50	MARTES	14%	50	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4	4	
				16.200		Luz	600	MIERCOLES	14%	50	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	3		
					Agua	100	JUEVES	14%	50	4	4	5	3	4	5	4	5	4	3	5	4		
					Combustible	200	VIERNES	13%	49	3	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	4		
					Tfno y comunic.	100	SABADO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5		
					Varios	200	DOMINGO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5		
					Terraza	0	Festivos	4%	13	2			3	1		1	1		1	1	3		
						Cuota prest	0	Gts+pto	1.350	0%		0											
AFORO 90	BAR	BARRA	30.PAX	Historico																			
		5 MESAS	20 PAX	Estacionalidad																			
	TERRAZA Descubierta	10 MESAS	40 PAX	..																			
TOTALES	P.SERV	P.COC	PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES	2.640 €	0 €	2.640 €	29%	3.700 €	2.791 €	119 €	1,3%	13%	185	9.251	446	0	535	624	1.672	1.070	736	892	892	780	713	892
MIERCOLES	2.640 €	0 €	2.640 €	29%	3.684 €	2.779 €	106 €	1,2%	13%	184	9.209	350	0	656	613	1.641	1.050	963	1.094	875	613	700	656
JUEVES	2.640 €	0 €	2.640 €	29%	3.693 €	2.785 €	113 €	1,2%	13%	185	9.231	350	0	656	459	1.313	1.313	963	1.094	875	459	875	875
VIERNES	2.583 €	2.583 €	5.166 €	29%	7.020 €	5.295 €	68 €	0,4%	25%	358	17.549	505	0	1.263	884	2.525	2.525	1.852	1.683	2.104	1.178	1.347	1.683
SABADO	5.510 €	2.755 €	8.266 €	29%	11.286 €	8.513 €	150 €	0,5%	37%	543	28.215	1.031	0	1.546	2.255	3.865	3.092	3.543	2.577	3.221	1.804	2.061	3.221
DOMINGO									0%	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	0	0
Ingresos	16.015 €	5.338 €	21.353 €	29%	29.382 €	22.164 €	556 €	1%	6	242	73.455	2.682	0	4.656	4.834	11.015	9.050	8.055	7.339	7.967	4.834	5.696	7.327

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	LUNES	1	4		40,0%			PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	MARTES				Bebida-Pincho					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MIERCOLES				Raciones					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUEVES				Especialidades					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	VIERNES				CLAVES					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	SABADO				5 gama ajena y propia			60	10,0	18	9	0	13	15	32	26	24	22	22	15	17	22					
	DOMINGO				Tiempo atmosferico					0	0	0	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	0	0	0	0	0	
	FACTURACION				2.755 €			0 €	PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV
LUNES							0%		0	0	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	0	0				
MIERCOLES							0%		0	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	0	0				
VIERNES							0%		0	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	0	0				
DOMINGO							100%		196	9.417	344	0	516	753	1.290	1.032	1.183	860	1.075	602	688	1.075					
Festivos							0%		0	0	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	LUNES	1	4		40,0%			PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	MARTES				Bebida-Pincho			50	5,0	37	18	0	27	31	67	54	49	45	45	31	36	45					
	MIERCOLES				Raciones			50	5,0	36	18	0	26	31	66	53	48	44	44	31	35	44					
	JUEVES				Especialidades			50	5,0	36	18	0	26	31	66	53	48	44	44	31	35	44					
	VIERNES				CLAVES			50	10,0	35	17	0	25	29	63	51	46	42	42	29	34	42					
	SABADO				5 gama ajena y propia			50	10,0	36	17	0	26	30	64	52	47	43	43	30	34	43					
	DOMINGO				Tiempo atmosferico					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	Festivos				Terraza					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	FACTURACION				2.640 €			0 €	PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT
LUNES							0%		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
MARTES	2.640 €	29%	3.700 €	2.791 €		119 €	1,3%		15%	201	9.251	446	0	535	624	1.672	1.070	736	892	892	780	713	892				
MIERCOLES	2.640 €	29%	3.684 €	2.779 €		106 €	1,2%		14%	200	9.209	350	0	656	613	1.641	1.050	963	1.094	875	613	700	656				
JUEVES	2.640 €	29%	3.693 €	2.785 €		113 €	1,2%		15%	201	9.231	350	0	656	459	1.313	1.313	963	1.094	875	459	875	875				
VIERNES	2.583 €	2.583 €	5.166 €	29%		7.020 €	5.295 €		68 €	0,4%	28%	390	17.549	505	0	1.263	884	2.525	2.525	1.852	1.683	2.104	1.178	1.347	1.683		
SABADO	2.755 €	2.755 €	5.510 €	29%		7.519 €	5.672 €		96 €	0,5%	28%	392	18.798	687	0	1.030	1.502	2.575	2.060	2.360	1.717	2.146	1.202	1.373	2.146		
DOMINGO									0%	0	0	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	0	0	0	0		
MAÑANAS	2.755 €	0 €	2.755 €	29%	3.767 €	2.841 €	54 €	1%	13%	S/TOTAL	9.417	344	0	516	753	1.290	1.032	1.183	860	1.075	602	688	1.075				
TARDES	13.259 €	5.338 €	18.598 €	29%	25.615 €	19.323 €	503 €	1%	87%	S/TOTAL	64.038	2.338	0	4.140	4.082	9.725	8.018	6.873	6.479	6.892	4.232	5.008	6.252				

EXPLOTACIÓN- Objetivo

12	Nº CLIENT	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	37	18	0	27	31	67	54	49	45	45	31	36	45
	MIERCOLES	36	18	0	26	31	66	53	48	44	44	31	35	44
	JUEVES	36	18	0	26	31	66	53	48	44	44	31	35	44
	VIERNES	35	17	0	25	29	63	51	46	42	42	29	34	42
	SABADO	54	26	0	39	45	97	77	71	64	64	45	52	64
	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
5	SEMANA	199	95	0	143	167	358	286	262	239	239	167	191	239
	FACTURACIÓN	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	186	89	0	134	156	334	268	245	223	223	156	178	223
	MIERCOLES	182	88	0	131	153	328	263	241	219	219	153	175	219
	JUEVES	182	88	0	131	153	328	263	241	219	219	153	175	219
	VIERNES	351	168	0	253	295	631	505	463	421	421	295	337	421
	SABADO	537	258	0	387	451	966	773	709	644	644	451	515	644
	DOMINGO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Festivos	0	0			0	0		0	0		0		0
5	SEMANA	1.438	690	0	1.035	1.208	2.588	2.071	1.898	1.725	1.725	1.208	1.380	1.725
40,00%	PERSONAL	H/Día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	5	2	0	4	4	9	7	7	6	6	4	5	6
	MIERCOLES	5	2	0	4	4	9	7	7	6	6	4	5	6
	JUEVES	5	2	0	4	4	9	7	7	6	6	4	5	6
	VIERNES	10	5	0	7	8	18	14	13	12	12	8	9	12
	SABADO	15	7	0	11	13	27	22	20	18	18	13	14	18
	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

ALTERNATIVA 1

FAMILIA o COOPERATIVA
(Preferentemente vecinos de la zona)

Grupo promotor: Promotores + familiares /
Promotores – socios cooperativistas
Formato: Bar y restauración

Clientes diarios		140	Media Facturación día	768,05 €	de M a J 150€ YyFS 2.000€
			Retribución hora bruta trabajador	11,50 €	3€ por debajo de Convenio hosteleria 14,35€
El objetivo de facturación queda marcado en función de los siguientes tramos horarios y de servicios					
	Fcion min con 1 trabajador				
	% FCION	MIN FCION	MIN Nº CL		
8H-12H DESAYUNOS	10,40%	138	46	Se esperan vecinos del barrio y trabajadores de la zona	
12H-16H MEDIODIAS	42,56%	138	14	Se esperan vecinos y usuarios del centro, junto a trabadores . En primavera y verano también estudiantes, transeúntes.....	
16H-21H TARDES	20,09%	173	58	Vecinos y usuarios del centro En primavera y verano también estudiantes y transeúntes	
21H-24H NOCHES	26,95%	138	9	Vecinos Transeúntes en función de la oferta	
TAKE-AWAY	0,00%	0			
ACONTECIMENTOS	0,00%	0			

Variables Básicas de la alternativa 1

PROMOTORES	CONOCIMIENTO	Básico de hostelería
	EXPERIENCIA LABORAL	Alguien del grupo promotor con experiencia en barra y cocina
	EXPERIENCIA EMPRESARIAL	No necesaria
PRODUCTO	GRADO DE INNOVACION	Carta tradicional y básica de hostelería
	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	Horario tradicional de hostelería cubriendo desayunos- mediodías-tardes-noches
	VERSATILIDAD DEL PROCESO	Alta al trabajarse con productos de rápida elaboración
MERCADO	CLIENTELA ESPERADA	Vecinos/as de la zona y de Oñati. Estudiantes
	ATRACCION POR	Especialidad desarrollada diferente a lo existente en Oñati y actividades
	RESPUESTA COMPETITIVA	Sumar para fidelizar al vecindario y generar zona
EQUIPO HUMANO	PERS PROPIO/ CONTRATADO	Soportada la actividad por familiares o socios/as. Extras en momentos puntuales
	COBERTURA DE ÁREAS PROMOTOR	Todas
	COBERTURA COSTE HORA CONVENIO	Capacidad de adaptación en función de los niveles de facturación

EXPLOTACIÓN- Objetivo

OBJETIVO	PERSONAL				CONS	OTROS	MARG	%			Total	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	COBERTURA	Según Convenio			Alquiler Autonom Otros	14%	Otros mes:		Días del m	100%	365	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
	Cost med h	11,50 €	14,35 €			2.400	Asesoría	100	LUNES	13%	49	5	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3
	Horas año	1.723	18739,40	Cat 3		3.564	Seg, Asociac	50	MARTES	14%	50	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4	4
						22.200	Luz	1.000	MIÉRCOLES	14%	50	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3
							Agua	100	JUEVES	14%	50	4	4	5	3	4	5	4	5	4	3	5	4
							Combustible	200	VIERNES	13%	49	3	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	4
							Tfno y comunic.	100	SABADO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5
							Varios	300	DOMINGO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5
							Terraza	0	Festivos	4%	13	2			3	1		1	1		1	1	3
					Cuota prest	0	Gts+pto	1.850		0%	0												
AFORO	BAR		BARRA	30.PAX	Historico																		
90			5 MESAS	20 PAX	Estacionalidad																		
	TERRAZA Descubierta		10 MESAS	40 PAX	..																		
TOTALES	P.SERV	P.COC	PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DÍA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES	6.877 €	0 €	6.877 €	44%	6.225 €	2.176 €	284 €	1,8%	7%	311	15.563	750	0	900	1.050	2.813	1.800	1.238	1.500	1.500	1.313	1.200	1.500
MIÉRCOLES	6.877 €	0 €	6.877 €	44%	6.315 €	2.208 €	388 €	2,5%	7%	316	15.788	600	0	1.125	1.050	2.813	1.800	1.650	1.875	1.500	1.050	1.200	1.125
JUEVES	6.877 €	0 €	6.877 €	43%	6.330 €	2.213 €	405 €	2,6%	7%	317	15.825	600	0	1.125	788	2.250	2.250	1.650	1.875	1.500	788	1.500	1.500
VIERNES	12.938 €	4.140 €	17.078 €	30%	23.144 €	8.091 €	9.547 €	16,5%	25%	1.181	57.859	1.665	0	4.163	2.914	8.325	8.325	6.105	5.550	6.938	3.885	4.440	5.550
SABADO	11.592 €	4.416 €	16.008 €	29%	22.119 €	7.733 €	9.438 €	17,1%	22%	1.063	55.298	2.020	0	3.030	4.419	7.575	6.060	6.944	5.050	6.313	3.535	4.040	6.313
DOMINGO	7.176 €	2.208 €	9.384 €	35%	10.875 €	3.802 €	3.127 €	11,5%	11%	523	27.188	1.000	0	1.500	2.188	3.750	3.000	3.438	2.500	2.500	2.188	2.000	3.125
Festivos	3.140 €	1.196 €	4.336 €	31%	5.555 €	1.942 €	2.055 €	14,8%	22%	1.068	13.888	1.010	0	0	2.651	1.894	0	1.389	1.263	0	884	1.010	3.788
Ingresos	55.476 €	11.960 €	67.436 €	33%	80.563 €	28.164 €	25.244 €	13%	6	796	201.406	7.645	0	11.843	15.059	29.419	23.235	22.413	19.613	20.250	13.641	15.390	22.900

EXPLOTACIÓN- Objetivo

8H-12H DESAYUNOS	P.SERV	P.COC	H.SERV	H.COC	CONS		1 rotaciones	CAP MAX ES	PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC		
% OCUPACION	LUNES		4		40,0%		PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	MARTES	1	4		40,0%		Bebida-Pincho	50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42		
	MIERCOLES	1	4		40,0%			50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42		
	JUEVES	1	4		40,0%			50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42		
	VIERNES	1	4		40,0%		CLAVES	50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42		
	SABADO						5 gama ajena y propia			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	DOMINGO						Tiempo atmosférico			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			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC		
	LUNES								0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	MARTES	2.116 €	0 €	2.116 €	41%	2.075 €	725 €	271 €	5,2%	25%	113	5.188	250	0	300	938	600	413	500	438	400	500		
	MIERCOLES	2.116 €	0 €	2.116 €	40%	2.105 €	736 €	306 €	5,8%	25%	114	5.263	200	0	375	350	938	600	550	625	500	350	400	375
	JUEVES	2.116 €	0 €	2.116 €	40%	2.110 €	738 €	311 €	5,9%	25%	115	5.275	200	0	375	263	750	750	550	625	500	263	500	500
	VIERNES	2.070 €	0 €	2.070 €	40%	2.085 €	729 €	329 €	6,3%	25%	116	5.213	150	0	375	263	750	750	550	500	625	350	400	500
	SABADO								0%	0	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	0	0
	Festivos								0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12H-16H MEDIODIAS	P.SERV	P.COC	H.SERV	P.COC	CONS		1 rot-FS 2 rot	CAP MAX ES	PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC		
% OCUPACION	LUNES		4		40,0%		PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	MARTES	1	4		40,0%		Bebida-Pincho	50	5,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25		
	MIERCOLES	1	4		40,0%		Carta	50	5,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25		
	JUEVES	1	4		40,0%			50	5,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25		
	VIERNES	2	1	4	40,0%		CLAVES	100	10,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50		
	SABADO	2	1	4	40,0%		5 gama ajena y propia	100	10,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50		
	DOMINGO	2	1	4	40,0%		Tiempo atmosferico	100	10,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50		
	Festivos	2	1	4	40,0%		Terraza	100	10,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50		
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
	LUNES								0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MARTES	2.116 €	0 €	2.116 €	41%	2.075 €	725 €	271 €	5,2%	5%	113	5.188	250	0	300	938	600	413	500	438	400	500		
	MIERCOLES	2.116 €	0 €	2.116 €	40%	2.105 €	736 €	306 €	5,8%	5%	114	5.263	200	0	375	350	938	600	550	625	500	350	400	375
	JUEVES	2.116 €	0 €	2.116 €	40%	2.110 €	738 €	311 €	5,9%	5%	115	5.275	200	0	375	263	750	750	550	625	500	263	500	500
	VIERNES	4.140 €	2.070 €	6.210 €	30%	8.340 €	2.916 €	3.384 €	16,2%	22%	463	20.850	600	0	1.500	1.050	3.000	3.000	2.200	2.000	2.500	1.400	1.600	2.000
	SABADO	4.416 €	2.208 €	6.624 €	30%	8.760 €	3.062 €	3.454 €	15,8%	21%	456	21.900	800	0	1.200	1.750	3.000	2.400	2.750	2.000	2.500	1.400	1.600	2.500
	DOMINGO	4.416 €	2.208 €	6.624 €	30%	8.700 €	3.041 €	3.385 €	15,6%	21%	453	21.750	800	0	1.200	1.750	3.000	2.400	2.750	2.000	2.000	1.750	1.600	2.500
	Festivos	1.196 €	598 €	1.794 €	33%	2.200 €	769 €	737 €	13,4%	20%	423	5.500	400	0	0	1.050	750	0	550	500	0	350	400	1.500
8H-12H DESAYUNOS	8.418 €	0 €	8.418 €	40%	8.375 €	2.928 €	1.217 €	6%	10%	S/TOTAL	20.938	800	0	1.425	1.225	3.375	2.700	2.063	2.250	2.125	1.400	1.700	1.875	
12H-16H MEDIODIAS	20.516 €	7.084 €	27.600 €	32%	34.290 €	11.988 €	11.847 €	14%	43%	S/TOTAL	85.725	3.250	0	4.950	6.563	12.375	9.750	9.763	8.250	8.500	5.950	6.500	9.875	

EXPLOTACIÓN- Objetivo

16H-21H TARDES	P.SERV	P.COC	H.SERV	P.COC	CONS		CAP MAX ES		PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
% OCUPACION LUNES			5		40,0%		PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MARTES	1		5		40,0%		Cerveza, pote	100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
MIERCOLES	1		5		40,0%			100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
JUEVES	1		5		40,0%			100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
VIERNES	1		5		40,0%		CLAVES	100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67	
SABADO	1		5		40,0%		Timepo atmosferico	100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67	
DOMINGO	1		5		40,0%		Terraza	100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
Festivos	1		5		40,0%			100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67	
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES	2.645 €	0 €	2.645 €	51%	2.075 €	725 €	-258 €	-5,0%	11%	113	5.188	250	0	300	350	938	600	413	500	500	438	400	500
MIERCOLES	2.645 €	0 €	2.645 €	50%	2.105 €	736 €	-223 €	-4,2%	12%	114	5.263	200	0	375	350	938	600	550	625	500	350	400	375
JUEVES	2.645 €	0 €	2.645 €	50%	2.110 €	738 €	-218 €	-4,1%	12%	115	5.275	200	0	375	263	750	750	550	625	500	263	500	500
VIERNES	2.588 €	0 €	2.588 €	31%	3.336 €	1.166 €	1.250 €	15,0%	19%	185	8.340	240	0	600	420	1.200	1.200	880	800	1.000	560	640	800
SABADO	2.760 €	0 €	2.760 €	32%	3.504 €	1.225 €	1.271 €	14,5%	18%	183	8.760	320	0	480	700	1.200	960	1.100	800	1.000	560	640	1.000
DOMINGO	2.760 €	0 €	2.760 €	51%	2.175 €	760 €	-258 €	-4,7%	11%	113	5.438	200	0	300	438	750	600	688	500	500	438	400	625
Festivos	748 €	0 €	748 €	34%	880 €	308 €	265 €	12,0%	17%	169	2.200	160	0	0	420	300	0	220	200	0	140	160	600
21H-24H NOCHES	P.SERV	P.COC	P.SERV	P.COC	CONS		CAP MAX ES		PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
% OCUPACION LUNES			4		40,0%		Claves	INV		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES					40,0%		Bebida-Pincho			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIERCOLES					40,0%		Carta			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUEVES					40,0%					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VIERNES	2	1	4	4	40,0%		CLAVES	VER	50	15,0	34	15	0	23	26	56	45	41	38	38	26	30	38
SABADO	2	1	4	4	40,0%		5 gama ajena y propia		50	15,0	34	15	0	23	26	56	45	41	38	38	26	30	38
DOMINGO					40,0%		Tiempo atmosferico			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Festivos	2	1	4	4	40,0%				50	15,0	34	15	0	23	26	56	45	41	38	38	26	30	38
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	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	0
MIERCOLES									0%	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	0
VIERNES	4.140 €	2.070 €	6.210 €	26%	9.383 €	3.280 €	4.584 €	19,5%	35%	521	23.456	675	0	1.688	1.181	3.375	3.375	2.475	2.250	2.813	1.575	1.800	2.250
SABADO	4.416 €	2.208 €	6.624 €	27%	9.855 €	3.445 €	4.713 €	19,1%	34%	513	24.638	900	0	1.350	1.969	3.375	2.700	3.094	2.250	2.813	1.575	1.800	2.813
DOMINGO									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Festivos	1.196 €	598 €	1.794 €	29%	2.475 €	865 €	1.053 €	17,0%	32%	476	6.188	450	0	0	1.181	844	0	619	563	0	394	450	1.688
16H-21H TARDES			16.790 €	41%	16.185 €	5.658 €	1.829 €	5%	20%	S/TOTAL	40.463	1.570	0	2.430	2.940	6.075	4.710	4.400	4.050	4.000	2.748	3.140	4.400
21H-24H NOCHES			14.628 €	27%	21.713 €	7.591 €	10.350 €	19%	27%	S/TOTAL	54.281	2.025	0	3.038	4.331	7.594	6.075	6.188	5.063	5.625	3.544	4.050	6.750

EXPLOTACIÓN- Objetivo

11	Nº CLIENT	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	98	43	0	65	76	163	130	119	108	108	76	87	108
	MIERCOLES	98	43	0	65	76	163	130	119	108	108	76	87	108
	JUEVES	98	43	0	65	76	163	130	119	108	108	76	87	108
	VIERNES	178	78	0	118	137	294	235	215	196	196	137	157	196
	SABADO	140	62	0	93	108	231	185	170	154	154	108	123	154
	DOMINGO	83	37	0	55	64	138	110	101	92	92	64	73	92
	Festivos	140	62	0	93	108	231	185	170	154	154	108	123	154
6	SEMANA	837	368	0	553	645	1.381	1.105	1.013	921	921	645	737	921
	FACTURACIÓN	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	MIERCOLES	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	JUEVES	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	VIERNES	1.261	555	0	833	971	2.081	1.665	1.526	1.388	1.388	971	1.110	1.388
	SABADO	1.148	505	0	758	884	1.894	1.515	1.389	1.263	1.263	884	1.010	1.263
	DOMINGO	568	250	0	375	438	938	750	688	625	625	438	500	625
	Festivos	608	505			884	1.894		0	1.263		884		1.263
6	SEMANA	4.608	2.265	0	2.640	3.964	8.494	5.280	4.840	5.663	4.400	3.964	3.520	5.663
40,00%	PERSONAL	H/Dia	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	12	5	0	8	9	20	16	14	13	13	9	10	13
	MIERCOLES	12	5	0	8	9	20	16	14	13	13	9	10	13
	JUEVES	12	5	0	8	9	20	16	14	13	13	9	10	13
	VIERNES	44	19	0	29	34	72	58	53	48	48	34	39	48
	SABADO	40	18	0	26	31	66	53	48	44	44	31	35	44
	DOMINGO	20	9	0	13	15	33	26	24	22	22	15	17	22
	Festivos	21	18	0	0	31	66	0	0	44	0	31	0	44
6	SEMANA	160	79	0	92	138	295	184	168	197	153	138	122	197

ALTERNATIVA 2:

EMPRESARIO HOSTELERO

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

Clientes diarios	155	Media Facturació día	1.386,86 €	de M a J 300€ YyFS 1.800€
		Retribución hora bruta trabajador	14,35 €	Según convenio
El objetivo de facturación queda marcado en función de los siguientes tramos horarios y de servicios				
	Fcion min con 1 trabajador			
	% FCION	MIN FCION	MIN N° CL	
8H-12H DESAYUNOS	0,00%	0		No se estima volumen suficiente para apertura
12H-16H MEDIODIAS	58,80%	172,2	11	Se esperan vecinos y usuarios del centro, junto a trabadores . En primavera y verano también estudiantes, transeúntes.....
16H-21H TARDES	10,81%	215	72	Vecinos y usuarios del centro En primavera y verano también estudiantes y transeúntes
21H-24H NOCHES	30,40%	172,2	11	Vecinos Transeúntes en función de la oferta
TAKE-AWAY	0,00%	0		
ACONTECIMENTOS	0,00%	0		

Variables Básicas de la alternativa 2

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
	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

EXPLOTACIÓN- Objetivo

OBJETIVO	PERSONAL				CONS	OTROS	MARG	%			Total	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	COBERTURA	Según Convenio			Alquiler Autonom Otros Comis vta Consumo Coste rpto	16%	Otros mes:		Días del me	100%	365	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
	Cost med h	14,35 €	14,35 €			2.400	Asesoria	100	LUNES	13%	49	5	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3
	Horas año	1.723	18739,40	Cat 3		3.564	Seg. Asociac	50	MARTES	14%	50	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4	4
						22.200	Luz	1.000	MIERCOLES	14%	50	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3
							Agua	100	JUEVES	14%	50	4	4	5	3	4	5	4	5	4	3	5	4
							Combustible	200	VIERNES	13%	49	3	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	4
							Tfno y comunic.	100	SABADO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5
							Varios	300	DOMINGO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5
							Terraza	0	Festivos	4%	13	2			3	1		1	1		1	1	3
							Cuota prest	0	Gts+pto	1.850	0%		0										
AFORO	BAR		BARRA	30.PAX	Historico																		
90			5 MESAS	20 PAX	Estacionalidad																		
	TERRAZA Descubierta		10 MESAS	40 PAX	..																		
TOTALES	P.SERV	P.COC	PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	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	0
MIERCOLES									0%	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	0
VIERNES	13.561 €	5.166 €	18.727 €	30%	25.229 €	9.947 €	9.169 €	14,5%	29%	1.287	63.071	1.815	0	4.538	3.176	9.075	9.075	6.655	6.050	7.563	4.235	4.840	6.050
SABADO	14.465 €	5.510 €	19.975 €	30%	26.499 €	10.448 €	9.325 €	14,1%	29%	1.274	66.248	2.420	0	3.630	5.294	9.075	7.260	8.319	6.050	7.563	4.235	4.840	7.563
DOMINGO	5.510 €	2.755 €	8.266 €	25%	13.050 €	5.145 €	6.164 €	18,9%	14%	627	32.625	1.200	0	1.800	2.625	4.500	3.600	4.125	3.000	3.000	2.625	2.400	3.750
Festivos	3.918 €	1.492 €	5.410 €	33%	6.655 €	2.624 €	1.949 €	11,7%	29%	1.280	16.638	1.210	0	0	3.176	2.269	0	1.664	1.513	0	1.059	1.210	4.538
Ingresos	37.454 €	14.924 €	52.378 €	29%	71.433 €	28.164 €	26.607 €	15%	3	1.489	178.581	6.645	0	9.968	14.271	24.919	19.935	20.763	16.613	18.125	12.154	13.290	21.900

EXPLOTACIÓN- Objetivo

8H-12H DESAYUNOS	P.SERV	P.COC	H.SERV	H.COC	CONS+CO		1 rotaciones	CAP MAX ES	PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
% OCUPACION	LUNES				40,0%		PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MARTES						Bebida-Pincho			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		
	JUEVES									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	VIERNES						CLAVES			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	SABADO						5 gama ajena y propia			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	DOMINGO						Tiempo atmosferico			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		
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
LUNES								#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MARTES	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
MIERCOLES	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
JUEVES	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
VIERNES	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
SABADO								#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
DOMINGO								#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Festivos								#j DIV/0!	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
12H-16H MEDIODIAS	P.SERV	P.COC	H.SERV	P.COC	CONS		1 rot-FS 2 rot	CAP MAX ES	PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
% OCUPACION	LUNES			4	40,0%		PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MARTES				40,0%		Bebida-Pincho			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MIERCOLES				40,0%		Carta			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	JUEVES				40,0%					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	VIERNES	2	1	4	4	40,0%	CLAVES	100	15,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50	
	SABADO	2	1	4	4	40,0%	5 gama ajena y propia	100	15,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50	
	DOMINGO	2	1	4	4	40,0%	Tiempo atmosferico	100	15,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50	
	Festivos	2	1	4	4	40,0%	Terraza	100	15,0	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50	
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES								0%	0	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	5.166 €	2.583 €	7.749 €	25%	12.510 €	4.932 €	6.084 €	19,5%	26%	695	31.275	900	0	2.250	1.575	4.500	4.500	3.300	3.000	3.750	2.100	2.400	3.000
SABADO	5.510 €	2.755 €	8.266 €	25%	13.140 €	5.181 €	6.264 €	19,1%	25%	684	32.850	1.200	0	1.800	2.625	4.500	3.600	4.125	3.000	3.750	2.100	2.400	3.750
DOMINGO	5.510 €	2.755 €	8.266 €	25%	13.050 €	5.145 €	6.164 €	18,9%	25%	680	32.625	1.200	0	1.800	2.625	4.500	3.600	4.125	3.000	3.000	2.625	2.400	3.750
Festivos	1.492 €	746 €	2.239 €	27%	3.300 €	1.301 €	1.410 €	17,1%	24%	635	8.250	600	0	0	1.575	1.125	0	825	750	0	525	600	2.250
8H-12H DESAYUNOS	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	0 €	0 €	0 €	#j DIV/0!	0%	S/TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12H-16H MEDIODIAS	17.679 €	8.840 €	26.519 €	25%	42.000 €	16.560 €	19.922 €	19%	59%	S/TOTAL	105.000	3.900	0	5.850	8.400	14.625	11.700	12.375	9.750	10.500	7.350	7.800	12.750

EXPLOTACIÓN- Objetivo

16H-21H TARDES	P.SERV	P.COC	H.SERV	P.COC	CONS		CAP MAX ES		PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC		
% OCUPACION	LUNES		5		40,0%		PRODUCTO			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	MARTES				40,0%		Cerveza, pote			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	MIERCOLES				40,0%					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	JUEVES				40,0%					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	VIERNES	1	5		40,0%		CLAVES	100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67		
	SABADO	1	5		40,0%		Tiempo atmosferico	100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67		
	DOMINGO	1	5		40,0%		Terraza			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Festivos	1	5		40,0%			100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67		
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
	LUNES								0%	0	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	0	
	MIERCOLES								0%	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	0	
	VIERNES	3.229 €	0 €	3.229 €	39%	3.336 €	1.315 €	460 €	5,5%	35%	185	8.340	240	0	600	420	1.200	1.200	880	800	1.000	560	640	800
	SABADO	3.444 €	0 €	3.444 €	39%	3.504 €	1.382 €	430 €	4,9%	34%	183	8.760	320	0	480	700	1.200	960	1.100	800	1.000	560	640	1.000
	DOMINGO									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Festivos	933 €	0 €	933 €	42%	880 €	347 €	40 €	1,8%	32%	169	2.200	160	0	0	420	300	0	220	200	0	140	160	600
21H-24H NOCHES	P.SERV	P.COC	P.SERV	P.COC	CONS		CAP MAX ES		PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC		
% OCUPACION	LUNES		4		40,0%		Claves	INV		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MARTES				40,0%		Bebida-Pincho			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MIERCOLES				40,0%		Carta			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	JUEVES				40,0%					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	VIERNES	2	1	4	4	40,0%	CLAVES	VER	50	15,0	34	15	0	23	26	56	45	41	38	38	26	30	38	
	SABADO	2	1	4	4	40,0%	5 gama ajena y propia		50	15,0	34	15	0	23	26	56	45	41	38	38	26	30	38	
	DOMINGO				40,0%		Tiempo atmosferico			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Festivos	2	1	4	4	40,0%			50	15,0	34	15	0	23	26	56	45	41	38	38	26	30	38	
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
	LUNES								0%	0	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	0	
	MIERCOLES								0%	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	0	
	VIERNES	5.166 €	2.583 €	7.749 €	33%	9.383 €	3.699 €	2.625 €	11,2%	35%	521	23.456	675	0	1.688	1.181	3.375	3.375	2.475	2.250	2.813	1.575	1.800	2.250
	SABADO	5.510 €	2.755 €	8.266 €	34%	9.855 €	3.886 €	2.631 €	10,7%	34%	513	24.638	900	0	1.350	1.969	3.375	2.700	2.250	2.813	1.575	1.800	2.813	
	DOMINGO									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Festivos	1.492 €	746 €	2.239 €	36%	2.475 €	976 €	498 €	8,0%	32%	476	6.188	450	0	0	1.181	844	0	619	563	0	394	450	1.688
16H-21H TARDES			7.606 €	39%	7.720 €	3.044 €	931 €	5%	11%	S/TOTAL	19.300	720	0	1.080	1.540	2.700	2.160	2.200	1.800	2.000	1.260	1.440	2.400	
21H-24H NOCHES			18.253 €	34%	21.713 €	8.561 €	5.755 €	11%	30%	S/TOTAL	54.281	2.025	0	3.038	4.331	7.594	6.075	6.188	5.063	5.625	3.544	4.050	6.750	

EXPLOTACIÓN- Objetivo

11	N° CLIENT	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	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	140	62	0	93	108	231	185	170	154	154	108	123	154
	SABADO	140	62	0	93	108	231	185	170	154	154	108	123	154
	DOMINGO	45	20	0	30	35	75	60	55	50	50	35	40	50
	Festivos	140	62	0	93	108	231	185	170	154	154	108	123	154
3	SEMANA	466	205	0	308	359	769	615	564	513	513	359	410	513
	FCION	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	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	1.375	605	0	908	1.059	2.269	1.815	1.664	1.513	1.513	1.059	1.210	1.513
	SABADO	1.375	605	0	908	1.059	2.269	1.815	1.664	1.513	1.513	1.059	1.210	1.513
	DOMINGO	682	300	0	450	525	1.125	900	825	750	750	525	600	750
	Festivos	729	605			1.059	2.269		0	1.513		1.059		1.513
3	SEMANA	4.161	2.115	0	2.265	3.701	7.931	4.530	4.153	5.288	3.775	3.701	3.020	5.288
40,00%	PERSONAL	H/Día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	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	38	17	0	25	30	63	51	46	42	42	30	34	42
	SABADO	38	17	0	25	30	63	51	46	42	42	30	34	42
	DOMINGO	19	8	0	13	15	31	25	23	21	21	15	17	21
	Festivos	20	17	0	0	30	63	0	0	42	0	30	0	42
3	SEMANA	116	59	0	63	103	221	126	116	147	105	103	84	147

ALTERNATIVA 3:

DE MÁXIMOS

Formato: Apertura 6 días a la semana,
horario completo de día

Cientes diarios	121	Media Facturación día	586,42 €	de M a J 150€ YyFS 1.500€
		Retribución hora bruta trabajador	11,35 €	3€ por debajo de Convenio hosteleria 14,35€
El objetivo de facturación queda marcado en función de los siguientes tramos horarios y de servicios				
	Fcion min con 1 trabajador			
	% FCION	MIN FCION	MIN N° CL	
8H-12H DESAYUNOS	13,57%	136,2	45	Se esperan vecinos del barrio y trabajadores de la zona
12H-16H MEDIODIAS	32,86%	136,2	14	Se esperan vecinos y usuarios del centro, junto a trabadores . En primavera y verano también estudiantes, transeúntes.....
16H-21H TARDES	26,22%	170	57	Vecinos y usuarios del centro En primavera y verano también estudiantes y transeúntes
21H-24H NOCHES	27,35%	136,2	9	Vecinos Transeúntes en función de la oferta
TAKE-AWAY	0,00%	0		
ACONTECIMENTOS	0,00%	0		Se esperan vecinos del barrio y trabajadores de la zona

Variables Básicas de la alternativa 3

PROMOTORES	CONOCIMIENTO	Básico de hostelería
	EXPERIENCIA LABORAL	Con experiencia en barra y cocina
	EXPERIENCIA EMPRESARIAL	No necesaria
PRODUCTO	GRADO DE INNOVACION	Carta tradicional y básica de hostelería
	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	Horario tradicional de hostelería cubriendo desayunos- mediodías-tardes-noches
	VERSATILIDAD DEL PROCESO	Alta al trabajarse con productos de rápida elaboración
MERCADO	IDENTIFICACION DE LA CLIENTELA	Vecinos 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	Personas promotoras
	COBERTURA DE AREAS PROMOTOR	Todas
	COBERTURA COSTE HORA CONVENIO	Sobre margen antes de salarios

EXPLOTACIÓN- Objetivo

OBJETIVO	PERSONAL				CONS	OTROS	MARG	%			Total	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	COBERTTURA	Según Convenio			Alquiler Autonom Otros	18%	Otros mes:		Días del mes	100%	365	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
	Cost med h	11,35 €	14,35 €			2.400	Asesoría	100	LUNES	13%	49	5	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3
	Horas año	1.723	18739,40	Cat 3		3.564	Seg. Asociac	50	MARTES	14%	50	5	4	4	4	5	4	3	4	4	5	4	4
						22.200	Luz	1.000	MIERCOLES	14%	50	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3
							Agua	100	JUEVES	14%	50	4	4	5	3	4	5	4	5	4	3	5	4
							Combustible	200	VIERNES	13%	49	3	4	5	3	4	5	4	4	5	4	4	4
							Tfno y comunic.	100	SABADO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5
							Varios	300	DOMINGO	14%	52	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5
							Terraza	0	Festivos	4%	13	2			3	1		1	1		1	1	3
											0%	0											
					Cuota prest	0	Gts+pto	1.850		0%	0												
AFORO 90	BAR		BARRA	30.PAX	Historico																		
			5 MESAS	20 PAX	Estacionalidad																		
	TERRAZA Descubierta		10 MESAS	40 PAX	..																		
					0%																		
TOTALES	P.SERV	P.COC	PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES	6.787 €	0 €	6.787 €	44%	6.225 €	2.840 €	-290 €	-1,9%	9%	311	15.563	750	0	900	1.050	2.813	1.800	1.238	1.500	1.500	1.313	1.200	1.500
MIERCOLES	6.787 €	0 €	6.787 €	43%	6.315 €	2.881 €	-196 €	-1,2%	9%	316	15.788	600	0	1.125	1.050	2.813	1.800	1.650	1.875	1.500	1.050	1.200	1.125
JUEVES	6.787 €	0 €	6.787 €	43%	6.330 €	2.888 €	-180 €	-1,1%	9%	317	15.825	600	0	1.125	788	2.250	2.250	1.650	1.875	1.500	788	1.500	1.500
VIERNES	8.683 €	4.086 €	12.769 €	30%	16.889 €	7.704 €	4.860 €	11,5%	24%	862	42.221	1.215	0	3.038	2.126	6.075	6.075	4.455	4.050	5.063	2.835	3.240	4.050
SABADO	7.082 €	4.358 €	11.441 €	29%	15.549 €	7.093 €	4.789 €	12,3%	21%	748	38.873	1.420	0	2.130	3.106	5.325	4.260	4.881	3.550	4.438	2.485	2.840	4.438
DOMINGO	4.903 €	2.179 €	7.082 €	43%	6.525 €	2.977 €	-272 €	-1,7%	9%	314	16.313	600	0	900	1.313	2.250	1.800	2.063	1.500	1.500	1.313	1.200	1.875
Festivos	1.918 €	1.180 €	3.099 €	32%	3.905 €	1.781 €	978 €	10,0%	21%	751	9.763	710	0	0	1.864	1.331	0	976	888	0	621	710	2.663
Ingresos	42.948 €	11.804 €	54.752 €	35%	61.738 €	28.164 €	9.690 €	6%	6	603	154.344	5.895	0	9.218	11.296	22.856	17.985	16.913	15.238	15.500	10.404	11.890	17.150

EXPLOTACIÓN- Objetivo

8H-12H DESAYUNOS	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	LUNES		4		40,0%		PRODUCTO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	1	4		40,0%		Bebida-Pincho	50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
	MIERCOLES	1	4		40,0%			50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
	JUEVES	1	4		40,0%			50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
	VIERNES	1	4		40,0%		CLAVES	50	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42	
	SABADO						5 gama ajena y propia Tiempo atmosferico			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		
	Festivos									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
LUNES									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
MARTES	2.088 €	0 €	2.088 €	40%	2.075 €	947 €	78 €	1,5%	25%	113	5.188	250	0	300	350	938	600	413	500	500	438	400	500
MIERCOLES	2.088 €	0 €	2.088 €	40%	2.105 €	960 €	109 €	2,1%	25%	114	5.263	200	0	375	350	938	600	550	625	500	350	400	375
JUEVES	2.088 €	0 €	2.088 €	40%	2.110 €	963 €	114 €	2,2%	25%	115	5.275	200	0	375	263	750	750	550	625	500	263	500	500
VIERNES	2.043 €	0 €	2.043 €	39%	2.085 €	951 €	133 €	2,6%	25%	116	5.213	150	0	375	263	750	750	550	500	625	350	400	500
SABADO									0%	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	0
Festivos									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12H-16H MEDIODIAS	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	LUNES		4		40,0%		PRODUCTO				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	1	4		40,0%		Bebida-Pincho Carta	50	5,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
	MIERCOLES	1	4		40,0%			50	5,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
	JUEVES	1	4		40,0%			50	5,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
	VIERNES	1	4	4	40,0%		CLAVES	100	10,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
	SABADO	1	4	4	40,0%		5 gama ajena y propia Tiempo atmosferico Terraza	100	10,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
	DOMINGO	1	4	4	40,0%			100	10,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
	Festivos	1	4	4	40,0%			100	10,0	23	10	0	15	18	38	30	28	25	25	18	20	25	
FACTURACION			PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES									0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES	2.088 €	0 €	2.088 €	40%	2.075 €	947 €	78 €	1,5%	9%	113	5.188	250	0	300	350	938	600	413	500	500	438	400	500
MIERCOLES	2.088 €	0 €	2.088 €	40%	2.105 €	960 €	109 €	2,1%	9%	114	5.263	200	0	375	350	938	600	550	625	500	350	400	375
JUEVES	2.088 €	0 €	2.088 €	40%	2.110 €	963 €	114 €	2,2%	9%	115	5.275	200	0	375	263	750	750	550	625	500	263	500	500
VIERNES	2.043 €	2.043 €	4.086 €	39%	4.170 €	1.902 €	267 €	2,6%	19%	232	10.425	300	0	750	525	1.500	1.500	1.100	1.000	1.250	700	800	1.000
SABADO	2.179 €	2.179 €	4.358 €	40%	4.380 €	1.998 €	213 €	1,9%	18%	228	10.950	400	0	600	875	1.500	1.200	1.375	1.000	1.250	700	800	1.250
DOMINGO	2.179 €	2.179 €	4.358 €	40%	4.350 €	1.984 €	182 €	1,7%	18%	227	10.875	400	0	600	875	1.500	1.200	1.375	1.000	1.000	875	800	1.250
Festivos	590 €	590 €	1.180 €	43%	1.100 €	502 €	-32 €	-1,2%	17%	212	2.750	200	0	0	525	375	0	275	250	0	175	200	750
8H-12H DESAYUNOS	8.308 €	0 €	8.308 €	40%	8.375 €	3.821 €	434 €	2%	14%	S/TOTAL	20.938	800	0	1.425	1.225	3.375	2.700	2.063	2.250	2.125	1.400	1.700	1.875
12H-16H MEDIODIAS	13.257 €	6.992 €	20.248 €	40%	20.290 €	9.256 €	931 €	2%	33%	S/TOTAL	50.725	1.950	0	3.000	3.763	7.500	5.850	5.638	5.000	5.000	3.500	3.900	5.625

EXPLOTACIÓN- Objetivo

16H-21H TARDES		P.SERV	P.COC	H.SERV	P.COC	CONS		CAP MAX ESF		PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
% OCUPACION								PRODUCTO																
LUNES				5		40,0%		Cerveza, pote		100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42
MARTES		1		5		40,0%				100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42
MIERCOLES		1		5		40,0%				100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42
JUEVES		1		5		40,0%		CLAVES		100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42
VIERNES		1		5		40,0%		Timepo atmsoferico		100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67
SABADO		1		5		40,0%		Terraza		100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67
DOMINGO		1		5		40,0%				100	3,0	38	17	0	25	29	63	50	46	42	42	29	33	42
Festivos		1		5		40,0%				100	3,0	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67
FACTURACION				PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES										0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES		2.611 €	0 €	2.611 €	50%	2.075 €	947 €	-445 €	-8,6%	11%	113	5.188	250	0	300	350	938	600	413	500	500	438	400	500
MIERCOLES		2.611 €	0 €	2.611 €	50%	2.105 €	960 €	-413 €	-7,9%	12%	114	5.263	200	0	375	350	938	600	550	625	500	350	400	375
JUEVES		2.611 €	0 €	2.611 €	49%	2.110 €	963 €	-408 €	-7,7%	12%	115	5.275	200	0	375	263	750	750	550	625	500	263	500	500
VIERNES		2.554 €	0 €	2.554 €	31%	3.336 €	1.522 €	928 €	11,1%	19%	185	8.340	240	0	600	420	1.200	1.200	880	1.000	560	640	800	
SABADO		2.724 €	0 €	2.724 €	31%	3.504 €	1.598 €	934 €	10,7%	18%	183	8.760	320	0	480	700	1.200	960	1.100	800	1.000	560	640	1.000
DOMINGO		2.724 €	0 €	2.724 €	50%	2.175 €	992 €	-454 €	-8,3%	11%	113	5.438	200	0	300	438	750	600	688	500	500	438	400	625
Festivos		738 €	0 €	738 €	34%	880 €	401 €	181 €	8,2%	17%	169	2.200	160	0	0	420	300	0	220	200	0	140	160	600
21H-24H NOCHES		P.SERV	P.COC	P.SERV	P.COC	CONS		CAP MAX ESF		PVU	Nº CLIENT	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC	
% OCUPACION								Claves INV																
LUNES				4		40,0%		Bebida-Pincho				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MARTES						40,0%		Carta				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MIERCOLES						40,0%						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUEVES						40,0%		CLAVES VER				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
VIERNES		1	1	4	4	40,0%		5 gama ajena y propia		50	15,0	27	12	0	18	20	44	35	32	29	29	20	23	29
SABADO		1	1	4	4	40,0%		Tiempo atmosferico		50	15,0	27	12	0	18	20	44	35	32	29	29	20	23	29
DOMINGO						40,0%						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Festivos		1	1	4	4	40,0%				50	15,0	27	12	0	18	20	44	35	32	29	29	20	23	29
FACTURACION				PERS	% s/Fact	CONS	OTROS	MARG	%	ESTAC/DÍA	CAJA DIA	FCION	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
LUNES										0%	0	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	0
MIERCOLES										0%	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	0
VIERNES		2.043 €	2.043 €	4.086 €	22%	7.298 €	3.329 €	3.531 €	19,4%	35%	405	18.244	525	0	1.313	919	2.625	2.625	1.925	1.750	2.188	1.225	1.400	1.750
SABADO		2.179 €	2.179 €	4.358 €	23%	7.665 €	3.497 €	3.642 €	19,0%	34%	399	19.163	700	0	1.050	1.531	2.625	2.100	2.406	1.750	2.188	1.225	1.400	2.188
DOMINGO										0%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Festivos		590 €	590 €	1.180 €	25%	1.925 €	878 €	829 €	17,2%	32%	370	4.813	350	0	0	919	656	0	481	438	0	306	350	1.313
16H-21H TARDES				16.571 €	41%	16.185 €	7.383 €	323 €	1%	26%	S/TOTAL	40.463	1.570	0	2.430	2.940	6.075	4.710	4.400	4.050	4.000	2.748	3.140	4.400
21H-24H NOCHES				9.625 €	23%	16.888 €	7.704 €	8.003 €	19%	27%	S/TOTAL	42.219	1.575	0	2.363	3.369	5.906	4.725	4.813	3.938	4.375	2.756	3.150	5.250

EXPLOTACIÓN- Objetivo

11	N° CLIENT	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	98	43	0	65	76	163	130	119	108	108	76	87	108
	MIERCOLES	98	43	0	65	76	163	130	119	108	108	76	87	108
	JUEVES	98	43	0	65	76	163	130	119	108	108	76	87	108
	VIERNES	148	65	0	98	114	244	195	179	163	163	114	130	163
	SABADO	110	48	0	73	85	181	145	133	121	121	85	97	121
	DOMINGO	61	27	0	40	47	100	80	73	67	67	47	53	67
	Festivos	110	48	0	73	85	181	145	133	121	121	85	97	121
6	SEMANA	723	318	0	478	557	1.194	955	875	796	796	557	637	796
	FCION	Med día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	MIERCOLES	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	JUEVES	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	VIERNES	920	405	0	608	709	1.519	1.215	1.114	1.013	1.013	709	810	1.013
	SABADO	807	355	0	533	621	1.331	1.065	976	888	888	621	710	888
	DOMINGO	341	150	0	225	263	563	450	413	375	375	263	300	375
	Festivos	428	355			621	1.331		0	888		621		888
6	SEMANA	3.519	1.715	0	2.040	3.001	6.431	4.080	3.740	4.288	3.400	3.001	2.720	4.288
40,00%	PERSONAL	H/Día	ENE	FEB	MARZ	ABR	MAY	JUN	JUL	AGTO	SET	OCT	NOV	DIC
	LUNES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	MARTES	12	5	0	8	9	20	16	15	13	13	9	11	13
	MIERCOLES	12	5	0	8	9	20	16	15	13	13	9	11	13
	JUEVES	12	5	0	8	9	20	16	15	13	13	9	11	13
	VIERNES	32	14	0	21	25	54	43	39	36	36	25	29	36
	SABADO	28	13	0	19	22	47	38	34	31	31	22	25	31
	DOMINGO	12	5	0	8	9	20	16	15	13	13	9	11	13
	Festivos	15	13	0	0	22	47	0	0	31	0	22	0	31
6	SEMANA	124	60	0	72	106	227	144	132	151	120	106	96	151



ialberdi@bultz-lan.com

pmarina@bultz-lan.com

Donostia

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

Bilbao

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

Vitoria-Gasteiz

Pedro Orbea, 8
Tel. +34 945 120 008