



“Vegan Cookery S.L.”

Elena San Segundo Perero

Myriam Victoria Ruiz Pérez

BH2A



ÍNDICE

1. IDEA DE NEGOCIO	3
2. EQUIPO PROMOTOR	6
3. ELECCIÓN DE LA FORMA JURÍDICA	12
4. LOCALIZACIÓN	13
5. PRODUCTOS	16
6. TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA	36
6.1. TRÁMITES PARA LA CONSTITUCIÓN	36
6.2. TRÁMITES PARA LA PUESTA EN MARCHA	50
7. CARTAS A LOS PROVEEDORES	59
8. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA	62
9. INSTANCIAS	63
10. CERTIFICADOS	65
11. PLAN DE RECURSOS HUMANOS	67
12. INVENTARIO	68
13. PLAN DE COMPRA	72
14. BALANCE	75
15. REDES SOCIALES	76
16. ANÁLISIS DAFO	80
17. DOCUMENTOS	83
18. CARACTERÍSTICAS DE LA UBICACIÓN	90
19. ANÁLISIS DE PROVEEDORES	92
20. ESTUDIO DE MERCADO	98
21. ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO	114



1. IDEA DE NEGOCIO

La idea que tenemos en mente se trata de una escuela de cocina vegana, en la cual, una vez por semana, se realizará una cata del menú a preparar durante los siguientes días. Nos gustaría dar a conocer los beneficios de dicho estilo de vida, las técnicas de preparación de las comidas e informar sobre trucos y nutrición sana y deliciosa.

Nuestro objetivo principal es transmitir la facilidad de una dieta basada en plantas y mostrar a nuestros alumnos como elaborar platos saludables a la par que sabrosos y sencillos.

Este esbozo lo formamos mezclando varios propósitos que cada una de las dos socias quería desempeñar. Una de nosotras, habiendo participado en diversos cursos de cocina, quería llegar a dirigir una escuela de cocina donde la gente pudiera divertirse aprendiendo y habiendo probado previamente las recetas. La otra, siendo vegana por razones éticas y de extensión en la salud y el medioambiente, quería crear un espacio en el que se instruyera sobre esta, su propia alimentación y donde los más inquietos pudieran descubrir las verdades de los productos animales, su impacto negativo en el planeta, como llegan a nuestro plato y su real “valor nutricional”.

Así, surgió **VEGAN COOKERY**.

Queremos llegar a desmentir las críticas hechas a este estilo de vida y enseñar nuevas y mejoradas técnicas del arte culinario. Deseamos transmitir que un cambio en nuestra dieta no tiene porqué ser algo temido y mucho menos hostil a nuestras carteras.

Actualmente, más y más gente recurre al veganismo, ya sea en busca de la mejora de su salud, como medio de actuación contra el cambio climático y el sufrimiento animal o por simple interés en una fresca y flamante experiencia. Ansiamos ayudar a todas estas personas y guiarlas en su camino de transición, sin que desesperen y evitar que caigan en una alimentación desequilibrada.

Para esto, incluiremos actividades como la proyección de documentales y charlas de activistas y médicos. También, incorporaremos la venta de una cesta semanal llena de frutas y verduras, que probablemente contendrá un producto vegano elaborado de venta en supermercados tradicionales, para darlo a conocer, utilizarlo en el menú de la semana, y comentar sus usos en la clase.



Los productos y servicios ofrecidos serán:

- **CATA** **15€/Persona**
- **CLASE** **10€/Persona**
- **CATA/CLASE** **23€/Persona**
- **CATA** (mes completo) **52€/Persona**
- **CLASE** (mes completo) **32€/Persona**
- **CATA/CLASE** (mes completo) **75€/Persona**
- **CESTA**..... **10-15€**
- **CESTA** (mes completo)..... **35-55€**

Las charlas y proyecciones de documentales serán totalmente gratuitas y cualquier persona (haya o no participado en alguna de las actividades anteriormente citadas) será bienvenida.

LOGO

El logo que hemos elegido es un isologotipo que aparecerá tanto en tarjetas de la empresa y en la parte superior de los menús, como en el uniforme de los cocineros.



Este consta del nombre de la empresa: **VEGAN COOKERY** (en español traducido por Cocina Vegana) y de un símbolo formado por dos semicírculos superpuestos que escenifican el amanecer, y tres hojas que representan la frescura de la comida vegana.

Hemos escogido el color verde para nuestra imagen, ya que este color se relaciona con la naturaleza, lo ecológico y lo saludable, aspectos que se aplican a nuestro negocio.



Uno de los factores que hizo que nos decantáramos por este proyecto son las numerosas ventajas competitivas que este ofrece.

Para empezar, una de las más importantes es la escasez de escuelas en el ámbito vegano/vegetariano que existen actualmente en España. Si bien es cierto que encontramos un par de ellas repartidas por el país, la mayoría, si no todas, son excesivamente caras.

Esto nos lleva a la segunda ventaja. El precio.

El precio que proponemos por una maravillosa cena o comida, o por unas informativas y divertidas clases es económico y asequible, puesto que no supera los 15 euros en su modo básico (quedan excluidas las bebidas).

A estas primeras dos ventajas, se le suma la innovación.

Uno de los principales objetivos de este plan es innovar. Queremos darle un lavado de cara al concepto escuela de cocina, queremos atraer a los clientes con la creatividad, con lo nuevo. Por eso, decidimos incluir un restaurante (activo únicamente los viernes y sábados) en el que el menú del día estuviera formado por los platos comprendidos en las clases de la semana siguiente. Es decir, damos la posibilidad a los alumnos de probar previamente los platos que van a aprender a realizar en nuestra escuela. Así, decidirán si quieren participar o no en la clase de la semana.

Se prevé que en un futuro cercano una parte de población superior a la actual estará interesada en este tipo de alimentación y probablemente gustará de un sitio al que acudir en busca de recetas y conocimientos. Es por esto por lo que pensamos que abrir un negocio de este tipo, ahora, ayudará a afianzar su prestigio y se dará a conocer por los antiguos alumnos a los futuros interesados.

Nos gustaría ir aumentando el tamaño de esta empresa a lo largo que avanza el tiempo para poder admitir a más gente en nuestras clases.

Disponemos de una página web y demás redes sociales para estar en contacto con nuestros clientes. Todos los menús y próximas actividades quedarán ilustrados en ellas, así como las novedades en cocina y productos creados para esta dieta.

Página web: vegancookerysl.wix.com/vegancookery

Facebook: Vegan Cookery

Correo electrónico: vegancookerysl@gmail.com



ADDITIONAL INFORMATION:

Excellent oral and written skills.

Team ability.

Readiness to learn.



3. ELECCIÓN DE LA FORMA JURÍDICA

Hemos escogido el modelo de Sociedad Limitada para nuestra empresa por una serie de ventajas:

- La responsabilidad frente a acreedores está limitada al capital social y a los bienes a nombre de la sociedad.
- Existe una relativa sencillez en cuanto a trámites burocráticos, tanto en la constitución como en el funcionamiento, con una gestión más sencilla que la de una sociedad anónima.
- El capital social mínimo exigido es relativamente bajo, 3.000€, que además una vez desembolsado puede destinarse a financiar inversiones o necesidades de liquidez. En nuestro caso la primera parte de este punto no nos concede ninguna ventaja ya que nuestro capital inicial es de 250.000€. La segunda parte si es relevante para nuestra empresa.
- El número mínimo de socios es uno. Este modelo nos permite ser solamente dos socias.
- Los costes de constitución son asequibles (600€), sin contar la aportación del capital social.
- A partir de cierto nivel de beneficios o rendimientos (40.000€) los impuestos son menores que los del autónomo ya que el tipo del impuesto de sociedades es fijo (25%), mientras que los tipos del IRPF son progresivos, pagando más cuanto más ganas.
- Con una sociedad, el autónomo puede fijarse un sueldo y desgravarlo como gasto.



4. LOCALIZACIÓN

El local que hemos elegido está situado en la calle de Santa Engracia en Madrid capital (calle de Santa Engracia 160, 28004).

Nos decidimos por este local puesto que el precio del alquiler (2.000€/mes) nos pareció relativamente barato en cuanto a su tamaño (250 m²) y ubicación (centro de Madrid).

Creemos que esta ciudad permitirá el máximo desarrollo de este negocio y que la increíblemente adecuada zona hará que más gente conozca nuestra escuela.

El local dispone de una salida de humos.

Queremos reformar el local por completo: crear una nueva disposición de las salas, pintar, colocar una nueva y mejorada cocina, poner mobiliario nuevo...

Condiciones actuales:



Sala de clases

14

Cocina

Despensa

Tras la intensiva reforma que pensamos hacer, la d local será así:

Entrada

Sala del restaurante

Aseos



Cocina

Cocina industrial.



Aula con los medios necesarios para impartir clase a 10 alumnos en cada turno.



Sala del restaurante



Ambiente y mobiliario sobrio y elegante además de acogedor.

Capacidad de unas 45 personas.



5. PRODUCTOS

Nuestra escuela de cocina tendrá un menú diferente cada semana, de modo que los viernes por la noche y los sábados por el mediodía y por la noche, los clientes (sean alumnos o no) puedan probar en nuestro restaurante el menú a realizar durante esa próxima semana.

También incluiremos un menú de niños que cambiará cada más tiempo para que estos puedan disfrutar de una sencilla y deliciosa comida.

El menú de niños no se enseñará a cocinar en las clases de la semana. Sin embargo, realizaremos en una jornada específica clases de cocina de niños para los padres que estén interesados en criar a sus hijos veganos y saludables.

Este menú tendrá un precio de 8 euros (incluida la bebida).

El menú de adultos tendrá un precio de 15 euros (sin incluir la bebida).

Las clases de cocina se realizarán de lunes a viernes en dos turnos distintos (el viernes solo habrá turno de mañana). Cada clase tendrá un precio de 10 euros por persona y una duración de 3 horas con sus correspondientes pausas. Los horarios serán:

- Lunes – Jueves: 09:00 - 12:00

- Lunes – Viernes: 17:00 - 20:00

Los alumnos elegirán uno de los turnos de la semana para asistir a su clase.

Las clases serán de 10 alumnos, y una vez que se llegue a esa cifra, ninguno más se podrá apuntar a ese turno.

Al finalizar las catas en el restaurante, el camarero pasará por cada una de las mesas, según estas vayan pidiendo la cuenta, para preguntar a los clientes si quieren inscribirse en las clases.



Las cestas de frutas y verduras se podrán adquirir los miércoles al finalizar el último turno de clases.

Los menús de las cinco primeras semanas se presentan a continuación incluyendo los ingredientes de cada receta para dar una fotocopia de estos en las clases y para indicar los productos alérgenos más comunes, como los frutos secos, en la carta definitiva.

Dentro de los menús hay uno vegetariano para ayudar a la gente que quiera hacer la transición hacia el veganismo pasando primero por un periodo de alimentación vegetariana.

Al igual que la jornada de cocina de niños, se realizarán otro tipo de jornadas como la tarde del chocolate con churros o la tarde de los helados.





1ª semana
(Comida Árabe)

Entrante

Hummus con pimientos

Pan de pita

Plato principal

Cuscús con verduras y pasas

Falafel de garbanzos

Postre

Baklava de frutos secos



PLATOS 1ª SEMANA

Hummus de garbanzos con pimientos/Pan de pita.



Ingredientes

- 2 pimientos rojos
- 425 gramos de garbanzos cocidos
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/4 taza de tahín(pasta de sésamo)
- Medio diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- Pan de pita



Couscous con verduras y pasas.

Ingredientes:

- 175 gramos de cuscús
- 3.5 litros de caldo de verduras
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 cucharadita de comino molido
- Aceite de coco
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1 zanahoria



•1/2

- calabacín
- Perejil picado
- Menta
- Pimienta negra molida
- Sal
- Pasas



Ingredientes:

- 2 tazas de garbanzos
- 1/2 cebolla
- 1/4 taza de perejil picado
- 2 dientes de ajo
- 1 1/2 cucharada de harina
- 1 3/4 cucharaditas de sal
- 2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- Aceite de oliva

**Baklava de frutos secos.****Ingredientes:**

- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1 taza de nueces troceadas
- 1 taza de pistachos troceados
- 3/4 taza de almendras crudas
- 12 láminas de pasta filo
- 1/2 taza de aceite de coco
- 1 taza de sirope de agave
- 1/2 taza de agua fría
- Cáscara de un limón





2ª semana
(Comida Americana)

Entrante

“Buffalo Wings” de coliflor con salsa ranchera

Plato principal

Hamburguesa Vegana

Postre

Pastel de arándanos (Blueberry Pie)



PLATOS 2ª SEMANA

“Buffalo Wings” de coliflor con salsa ranchera.

Ingredientes:

- 2 cabezas de coliflor
- 1 taza de harina de arroz o de harina normal
- 1/4 cucharadita de polvo de ajo
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimentón
- 1 taza de agua
- 1 taza de salsa roja picante
- 1 taza de mayonesa vegana
- 1/2 taza de crema agria vegana
- 1 cucharadita de salsa worcestershire vegana
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharada de eneldo picado
- 1 cucharada de cebollino picado
- 1/4 taza de perejil picado
- 1/8 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra



Hamburguesa Vegana.

Ingredientes:

(8 raciones)

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 taza de cebolla picada • 1 diente de ajo • “Huevo de lino” (2 1/2 cucharadas de semillas de lino molidas + 1/2 taza de agua templada) • 1 taza de harina de avena • 1 1/2 taza de pan rallado • 1 taza de zanahorias ralladas • 1 taza de alubias pintas cocidas | <ul style="list-style-type: none"> • 1/4 taza de perejil picado • 1/3 taza de almendras picadas • 1/2 taza de semillas de girasol • 1 cucharada de aceite de oliva • 1 cucharada de salsa de soja • 1 1/2 cucharadita de chile en polvo • 1 cucharadita de comino en polvo • 1 cucharadita de orégano |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Pastel de arándanos (Blueberry pie)



Ingredientes:

(8 raciones)

- 4 tazas de arándanos
- Cáscara de un limón
- 3/4 taza de azúcar
- 3 cucharadas de maicena
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de canela
- Sirope de agave
- Corteza para el pastel (1 taza de mantequilla vegana + 2 1/2 tazas de harina)
- Sal
- 6-8 cucharadas de agua fría





3^a semana
(Comida Mejicana)

Entrante

Nachos con guacamole y “queso” de anacardos

Plato principal

Burritos

Postre

Tarta de dulce de “leche”



PLATOS 3ª SEMANA

Nachos con guacamole y “queso” de anacardos.



Ingredientes:

- Nachos
- 1 taza de anacardos crudos
- 2/3 tazas de agua
- 3 cucharadas de “Nutritional yeast”
- 1/4 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharaditas de pimentón
- Aguacate
- Tomates
- Cilantro
- Ajo
- Jugo de limón

Burritos.

Ingredientes:

- Wraps de maíz
- Alubias pintas cocidas
- Arroz integral
- Tomates
- Lechuga
- Maíz dulce
- Guacamole
- Zanahoria rallada



Tarta de dulce de “leche”.

Ingredientes:

- 1 taza de leche de almendra
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharada de maicena
- 1 taza de azúcar granulado
- 1 cucharadita de bicarbonato de sosa
- 1 cucharadita de levadura
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/3 taza de aceite de canola
- 1/8 taza de yogur vegano natural
- 1/8 taza de ron negro
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 vaina de vainilla
- 1 cucharada de cáscara de naranja rallada (opcional)





4^a semana
(Comida Italiana)

Entrante

Ravioli de champiñones, guisantes y queso

Plato principal

Pizza

Postre

Tiramisú



PLATOS 4ª SEMANA

Ravioli de champiñones, guisantes y “queso”.

Ingredientes:

- 4 tazas de harina
- 1 1/4 tazas de agua
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal
- Queso de anacardos (el mismo utilizado en los nachos)
- 2 tazas de champiñones
- 2 tazas de guisantes
- 1/2 taza de perejil picado
- Sal
- Pimienta



Pizza

Ingredientes:

(Masa)

- 3/4 taza de agua templada
- 1/2 cucharaditas de levadura
- 2 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal

(Toppings)

- Mozzalera vegana
- Pepperoni vegano
- Pimiento
- Piña
- Espinacas
- Calabacín
- ...



Tiramisú



Ingredientes:

(Nivel de vainilla)

- 1/2 taza de leche de soja
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 4 cucharadas de mantequilla vegana
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de harina de repostería
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sosa

(Siropo para empapar)

- 3/4 café recién hecho
- 3 cucharadas de licor de café
- 3 cucharadas de azúcar

(Relleno de mascarpone vegano)

- 1 3/4 tazas de anacardos crudos
- 1/3 taza de siropo de agave
- 1/3 taza de aceite de coco derretido
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 vaina de vainilla
- 3/4 taza de leche de soja

(Crema de vainilla)

- 1/4 taza de leche de soja
- 1 cucharada de aceite de coco derretido

(Crema de café)

- 1 cucharada de licor de café
- 1/3 taza de café recién hecho

(Extras)

- Cacao en polvo para espolvorear





Vegetariano

Entrante

Parrillada de verduras con salsa romesco.

Plato principal

Risotto de setas

Postre

Carrot cake con frosting de queso



PLATOS MENÚ VEGETARIANO

Parrillada de verduras con salsa romesco.

Ingredientes:

- Verduras variadas (espárragos trigueros, mazorcas de maíz, pimientos, berenjena, calabacín, alcachofas...)

(Salsa romesco)

- Pan
- 6 ñoras
- 2 tomates
- 1/4 taza de avellanas
- 1/4 taza de almendras
- 2 dientes de ajo
- Vinagre
- Aceite



Risotto de setas.



Ingredientes:

- 1 litro de caldo de verduras
- 400 gramos de arroz carnaroli
- 300 gramos de setas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 75 gramos de queso parmesano rallado
- 70 gramos de mantequilla
- Nata líquida



Carrot Cake con frosting de queso.

Ingredientes:

(Bizcocho)

- 4 huevos
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sosa
- 1 cucharada de canela
- Nuez moscada
- 1 cucharadita de sal
- 4 tazas de zanahorias ralladas

(Frosting)

- 450 gramos de queso crema
- 110 gramos de mantequilla sin sal
- 2-3 tazas de azúcar glas
- 4 gotas de esencia de vainilla





Menú de niños

Entrante

Croquetas de patata

Plato principal

Pasta Rigatoni con salsa vegetal

Postre

Crêpes



PLATOS MENÚ DE NIÑOS

Croquetas de patata.

Ingredientes:

- 2 patatas
- 4 cucharadas de leche vegetal (soja, arroz, avena...)
- 4 cucharadas de pan rallado
- 1-2 cucharadas de mantequilla vegana
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Perejil picado
- Sal



Pasta Rigatoni con salsa vegetal.



Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 2 calabacines
- 225 gramos de champiñones
- 2 dientes de ajo
- Tomates
- Sal
- 2 cucharadas de orégano troceado
- 500 gramos de pasta *rigatoni*

Crêpes.

Ingredientes:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 taza de leche de soja • 1/2 taza de agua • 4 cucharadas de mantequilla vegana • 1 cucharada de azúcar | <ul style="list-style-type: none"> • 2 cucharadas de sirope de arce • 1/4 cucharadita de sal • 1 taza de harina • Aceite vegetal |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



La tarde del chocolate con churros

Ingredientes:

(10 churros)



(Churros)

- 1/2 taza + 1 1/2 cucharada de azúcar
- 1 1/2 canela molida
- 1 taza de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 2/4 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de harina

(Chocolate)

- 100 gramos de chocolate negro troceado
- 1/2 taza de crema de leche vegana

La tarde del helado



6. TRÁMITES DE CONSTITUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA

6.1. TRÁMITES PARA LA CONSTITUCIÓN

OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN NEGATIVA DE DENOMINACIÓN SOCIAL

Acudimos al Registro Mercantil de Madrid (Paseo de la Castellana, 44, 28046) para obtener el documento que certifica que no existe registrado previamente el nombre elegido para nuestra empresa. Resultó que el primero (Vegan Cookery) de los tres nombres (Vegan Cookery, Vegan Cooking, Vegan Cuisine) que habíamos escogido no estaba ya registrado, así, nos otorgaron la certificación adjuntada a continuación.

REDACCIÓN DE LA ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN Y DE LOS ESTATUTOS

TÍTULO I.- DENOMINACIÓN, DURACIÓN, DOMICILIO Y OBJETO

Artículo 1º.-Denominación

La Sociedad se denominará “Vegan Cookery S.L.”, y se regirá por su contrato constitutivo, por los presentes estatutos y en lo en ellos no dispuesto, por la Ley de Sociedades de Capital.

Artículo 2º.-Duración

La Sociedad tendrá una duración de carácter indefinido, dándose comienzo al inicio de sus operaciones el día siguiente al del otorgamiento de su escritura constitutiva, sin perjuicio de las consecuencias legales previstas para los actos y contratos celebrados en nombre de la Sociedad en momentos anteriores al de su inscripción en el Registro Mercantil.

Los ejercicios sociales se computarán por años naturales.



Artículo 3º.-Domicilio

El domicilio de la Sociedad se halla situado en Madrid, Calle de Santa Engracia número 160, 28004.

Artículo 4º.-Objeto social

El objeto social de la Sociedad será la realización de una serie de catas y de clases de cocina vegana con intención de promover el veganismo.

TÍTULO II.- CAPITAL SOCIAL Y PARTICIPACIONES**Artículo 5º.-Capital social**

El capital social será de 250.000 euros, dividido en 50.000 participaciones de 5 euros de valor nominal cada una de ellas, numeradas de manera correlativa con los números 1 a 50.000

Dicho capital se halla totalmente suscrito y desembolsado mediante aportaciones dinerarias y no dinerarias realizadas por los socios fundadores a título de propiedad.

Artículo 6º.-Prohibiciones sobre las participaciones

Las participaciones no podrán ser incorporadas a títulos valores, ni representadas mediante anotaciones en cuenta, ni denominarse acciones.

Artículo 7º.-Título de propiedad sobre las participaciones

No podrán emitirse resguardos provisionales acreditativos de la propiedad sobre una o varias participaciones sociales, siendo el único título de propiedad la escritura constitutiva de la Sociedad o, en su caso, los documentos públicos en los que se acrediten las subsiguientes adquisiciones de dichas participaciones.

Artículo 8º.-Libro Registro de Socios

La sociedad llevará un Libro Registro de Socios cuya custodia y llevanza corresponde al órgano de administración, en el que se harán constar la titularidad originaria y las sucesivas transmisiones, voluntarias o forzosas, de las participaciones sociales, y la constitución de derechos reales y otros



gravámenes que sobre ellas pueda realizarse, indicando en cada anotación la identidad y el domicilio del titular de la participación o del derecho de gravamen constituido sobre ella.

Sólo podrá rectificarse su contenido si los interesados no se oponen a ello en el plazo de un mes desde la notificación fehaciente del propósito de proceder a la misma.

Cualquier socio tendrá derecho a examinar el contenido del Libro, y tendrán derecho a obtener **certificación** de las participaciones, derechos o gravámenes registrados a su nombre tanto los socios como los titulares de los derechos reales o gravámenes que se hayan hecho constar en él.

Los datos personales de los socios podrán modificarse a su instancia, sin que surta efectos entre tanto frente a la sociedad.

Artículo 9º.-Reglas generales sobre transmisiones de las participaciones y constitución de cargas o gravámenes sobre las mismas

Toda transmisión de las participaciones sociales o constitución de cargas o gravámenes sobre las mismas deberá constar en documento público, y deberán ser comunicadas por escrito a la Sociedad.

Artículo 10º.- Transmisiones

A) Voluntarias por actos ínter vivos.

Será libre toda transmisión voluntaria de participaciones sociales realizada por actos ínter vivos, a título oneroso o gratuito, entre socios, así como las realizadas a favor del cónyuge, ascendientes o descendientes del socio, o en favor de sociedades pertenecientes al mismo grupo de la transmitente, en los términos establecidos en el Artículo 42 del Código de Comercio.

Las demás transmisiones por actos ínter vivos se sujetarán a lo dispuesto en la ley.

B) Mortis causa.

Será libre toda transmisión mortis causa de participaciones sociales, sea por



vía de herencia o legado en favor de otro socio, en favor de cónyuge, ascendiente o descendiente del socio.

Fuera de estos casos, en las demás transmisiones mortis causa de participaciones sociales los socios sobrevivientes, y en su defecto la Sociedad, gozarán de un derecho de adquisición preferente de las participaciones sociales del socio fallecido, apreciadas en el valor razonable que tuvieren el día del fallecimiento del socio y cuyo precio se pagará al contado; tal derecho deberá ejercitarse en el plazo máximo de tres meses a contar desde la comunicación a la Sociedad de la adquisición hereditaria.

A falta de acuerdo sobre el valor razonable de las participaciones sociales o sobre la persona o personas que hayan de valorarlas y el procedimiento a seguir para su valoración, las participaciones serán valoradas en los términos previstos en los artículos 100 y siguientes de la Ley de Sociedades de Responsabilidad Limitada.

Transcurrido el indicado plazo, sin que se hubiere ejercitado fehacientemente ese derecho, quedará consolidada la adquisición hereditaria.

C) Normas comunes.

1. La adquisición, por cualquier título, de participaciones sociales, deberá ser comunicada por escrito al órgano de administración de la Sociedad, indicando el nombre o denominación social, nacionalidad y domicilio del adquirente.
2. El régimen de la transmisión de las participaciones sociales será el vigente en la fecha en que el socio hubiere comunicado a la sociedad el propósito de transmitir o, en su caso, en la fecha del fallecimiento del socio o en la de adjudicación judicial o administrativa.
3. Las transmisiones de participaciones sociales que no se ajusten a lo previsto en estos estatutos, no producirán efecto alguno frente a la sociedad.

Artículo 11º.-Coproiedad, usufructo, prenda y embargo de las participaciones sociales.

La copropiedad, usufructo, prenda y embargo de las participaciones sociales se regirá por las disposiciones legales previstas al efecto.



TÍTULO III.-ÓRGANOS SOCIALES

Artículo 12º.- Junta general

A) Convocatoria.

Las juntas generales se convocarán mediante anuncio individual y escrito que será remitido por correo certificado con acuse de recibo dirigido al domicilio que a tal efecto conste en el Libro Registro de Socios.

Los socios que residan en el extranjero deberán designar un domicilio del territorio nacional para notificaciones.

B) Adopción de acuerdos.

Los acuerdos sociales se adoptarán por mayoría de los votos válidamente emitidos, siempre que representen al menos un tercio de los votos correspondientes a las participaciones sociales en que se divide el capital social, no computándose los votos en blanco.

No obstante y por excepción a lo dispuesto en el apartado anterior, se requerirá el voto favorable:

a) De más de la mitad de los votos correspondientes a las participaciones en que se divide el capital social, para los acuerdos referentes al aumento o reducción de capital social, o, cualquier otra modificación de los estatutos sociales para los que no se requiera la mayoría cualificada que se indica en el apartado siguiente.

b) De al menos dos tercios de los votos correspondientes a las participaciones en que se divide el capital social, para los acuerdos referentes a la transformación, fusión o escisión de la sociedad, a la supresión del derecho de preferencia en los aumentos de capital, a la exclusión de socios, a la autorización a los administradores para que puedan dedicarse, por cuenta propia o ajena, al mismo, análogo o complementario género de actividad que constituya el objeto social.



Lo anterior se entiende sin perjuicio de la aplicación preferente de las disposiciones legales imperativas que, para determinados acuerdos, exijan el consentimiento de todos los socios o impongan requisitos específicos.

Artículo 13º. Órgano de administración: modo de organizarse.

1. La administración de la sociedad podrá confiarse a un órgano unipersonal (administrador único), a varios administradores solidarios, a varios administradores mancomunados o a un consejo de administración con un número mínimo de 1 administrador y un número máximo de 2 administradores.
2. Corresponde a la junta general, por mayoría cualificada y sin que implique modificación estatutaria, la facultad de optar por cualquiera de los modos de organizar la administración de la Sociedad.
3. Los administradores ejercerán su cargo por tiempo indefinido, salvo que la Junta general, con posterioridad a la constitución, determine su nombramiento por plazo determinado.
4. El cargo de administrador no es retribuido.

Artículo 14º. Poder de representación.

En cuanto a las diferentes formas del órgano de administración, se establece lo siguiente:

1. En caso de que exista un Administrador único, el poder de representación corresponderá al mismo.
2. En caso de que existan varios Administradores solidarios, el poder de representación corresponderá a cada uno de ellos.
3. En caso de que existan varios Administradores conjuntos, el poder de representación corresponderá y se ejercerá mancomunadamente por dos cualesquiera de ellos.
4. Cuando se trate de un Consejo de Administración, éste actuará colegiadamente.



Artículo 15º. Régimen del Consejo de Administración

1. Composición

El Consejo de Administración elegirá de su seno un Presidente y un Secretario y, en su caso, uno o varios Vicepresidentes o Vicesecretarios, siempre que tales nombramientos no hubieren sido realizados por la Junta General o los fundadores al tiempo de designar a los Consejeros.

2. Convocatoria

La convocatoria del Consejo corresponde a su Presidente, o a quien haga sus veces, quien ejercerá dicha facultad siempre que lo considere conveniente y, en todo caso, cuando lo soliciten al menos dos Consejeros, en cuyo caso deberá convocarlo para ser celebrado dentro de los quince días siguientes a su petición.

La convocatoria se efectuará mediante escrito dirigido personalmente a cada Consejero y remitido al domicilio a tal fin designado por cada uno de ellos o, a falta de determinación especial, al registral, con cinco días de antelación a la fecha de la reunión; en dicho escrito se indicará el día, hora y lugar de reunión. Salvo acuerdo unánime, el lugar de la reunión se fijará en el municipio correspondiente al domicilio de la sociedad.

El Consejo quedará válidamente constituido, sin necesidad de previa convocatoria, siempre que estén presentes la totalidad de sus miembros y todos ellos acepten por unanimidad la celebración del mismo.

3. Representación

Todo Consejero podrá hacerse representar por otro. La representación se conferirá por escrito y con carácter especial para cada reunión, mediante carta dirigida al Presidente.

4. Constitución

El Consejo quedará válidamente constituido cuando concurran a la reunión, presentes o representados, más de la mitad de sus componentes.



5. Forma de deliberar y tomar acuerdos

Todos los Consejeros tendrán derecho a manifestarse sobre cada uno de los asuntos a tratar, sin perjuicio de que corresponde al Presidente el otorgamiento de la palabra y la duración de las intervenciones.

Necesariamente se someterán a votación las propuestas de acuerdos presentadas por, al menos, dos Consejeros.

Cada miembro del Consejo puede emitir un voto. Los acuerdos se adoptarán por mayoría absoluta de los Consejeros concurrentes a la sesión, salvo disposición legal específica.

El voto del Presidente será dirimente.

6. Acta

Las discusiones y acuerdos del Consejo se llevarán a un libro de actas que serán firmadas por el Presidente y el Secretario del Consejo. Las actas serán aprobadas por el propio órgano, al final de la reunión o en la siguiente; también podrán ser aprobadas por el Presidente y el Secretario, dentro del plazo de siete días desde la celebración de la reunión del Consejo, siempre que así lo hubieren autorizado por unanimidad los Consejeros concurrentes a la misma.

7. Delegación de facultades

El Consejo de Administración podrá designar de su seno una Comisión Ejecutiva o uno o varios Consejeros Delegados, determinando en todo caso, bien la enumeración particularizada de las facultades que se delegan, bien la expresión de que se delegan todas las facultades legal y estatutariamente delegables.

La delegación podrá ser temporal o permanente. La delegación permanente y la designación de su titular requerirán el voto favorable de al menos dos terceras partes de los componentes del Consejo y no producirá efecto alguno hasta su inscripción en el Registro Mercantil.



8. Autorregulación

En lo no previsto, y en cuanto ni se oponga a las disposiciones imperativas, el Consejo podrá regular su propio funcionamiento.

TÍTULO IV.- EJERCICIO SOCIAL Y CUENTAS ANUALES

Artículo 16º.-Ejercicio social

Los ejercicios sociales comienzan el 1 de enero y finalizan el 31 de diciembre de cada año natural.

Por excepción, el primer ejercicio social comprende desde el principio de las operaciones de la Sociedad hasta el 31 de diciembre de ese mismo año.

Artículo 17º.-Cuentas Anuales

Las cuentas y el informe de gestión, así como, en su caso, su revisión por auditores de cuentas, deberán ajustarse a las normas legales y reglamentarias vigentes en cada momento.

La distribución de dividendos a los socios se realizará en proporción a su participación en el capital.

Los socios tienen derecho a examinar la contabilidad en los términos previstos en la Ley.

TÍTULO V.- DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN DE LA SOCIEDAD

Artículo 18º.-Disolución y liquidación

1. La disolución y liquidación de la sociedad, en lo no previsto por estos Estatutos, quedará sujeta a las especiales disposiciones contenidas en la Ley.
2. Quienes fueren Administradores al tiempo de la disolución quedarán convertidos en liquidadores salvo que, al acordar la disolución, los designe la Junta General.



OTORGAMIENTO ANTE NOTARIO DE LA ESCRITURA Y APROBACIÓN DE ESTATUTOS

ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA DENOMINADA “Vegan Cookery, S.L.”.

NÚMERO

En Madrid, a 2 de Diciembre de 2015

Ante mí, Juan Díez Herrera, Notario del Ilustre Colegio de Madrid, con residencia en la Capital.

COMPARECEN:

Doña, mayor de edad, Elena San Segundo Perero

Doña, mayor de edad, Myriam Victoria Ruiz Pérez

Todos los comparecientes son de nacionalidad española.

Intervienen en su propio nombre y derecho.

Tienen, a mi juicio, la capacidad y legitimación necesarios para formalizar la presente escritura de **CONSTITUCIÓN DE SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA.**

OTORGAN:

PRIMERO.- *Los señores comparecientes constituyen una Sociedad de Responsabilidad Limitada con la denominación de “**Vegan Cookery, S.L.**”, que se regirá por el siguiente orden de fuentes: 1º.- Por las disposiciones legales imperativas; 2º.- Por los Estatutos que se incorporan a esta matriz; y 3º.- Por las demás disposiciones legales aplicables.

Los Estatutos se hallan contenidos en *siete folios, escritos por ambas caras y firmados por los comparecientes* al final del último, que me entregan y dejo unidos a esta matriz, para formar parte de ella.

SEGUNDO.- El capital social es de 250.000 euros, dividido en 50.000 participaciones sociales, de 5 euros de valor nominal cada una, numeradas



correlativamente del 1 al 50.000, ambos inclusive, que son íntegramente suscritas y desembolsadas por los socios fundadores, de la siguiente forma:

1.- Doña Elena San Segundo Perero, suscribe 25.000 participaciones sociales, números 1 al 25.000, por su valor nominal de 125.000 euros.

2.- Doña Myriam Victoria Ruiz Pérez, suscribe 25.000 participaciones, números 25.001 al 50.000, ambos inclusive, por su valor nominal de 125.000 euros.

Los suscriptores han desembolsado, en metálico, el importe de las participaciones suscritas, lo que acreditan con certificación del depósito de las correspondientes cantidades, que me entregan e incorporo a esta matriz.

TERCERO.- Nombran a Doña Elena San Segundo Perero, **Administrador Único** de la Sociedad, a quien se atribuye la administración y representación de aquélla, con todas las facultades que le corresponden conforme a la Ley y los Estatutos de la Sociedad.

Doña Myriam Victoria Ruiz Pérez, presente, acepta el nombramiento.

CUARTO.- Para el período comprendido entre este acto y el de la inscripción de la Sociedad en el Registro Mercantil, se establecen las siguientes normas:

- 1) El Órgano de Administración podrá ejercitar todas sus facultades de administración y representación y conferir apoderamientos con igual alcance.
- 2) La Junta General podrá adoptar acuerdos, dentro de su competencia, para la realización de actos durante dicho período.

QUINTO.- Se prohíbe ocupar o ejercer cargos en la Sociedad a las personas declaradas incompatibles por la Ley 12/95, de 11 de Mayo y Ley 14/95, de 21 de Abril, ésta última de la Comunidad de Madrid y demás aplicables. ----

SEXTO.- Acreditan que la Sociedad puede ostentar el nombre expresado con la oportuna certificación del Registro Mercantil Central, que me entregan y dejo incorporada a esta matriz.



SEPTIMO.- Los comparecientes se conceden poder recíproco para que cualquiera de ellos en nombre y representación de los demás otorgue las escrituras de subsanación y aclaración que sean necesarias para inscribir esta Sociedad en los Registros Públicos en que se precise hacerlo y para realizar solicitudes de inscripción parcial.

OCTAVO.- Yo, el Notario, advierto de la obligación de inscribir esta escritura en el Registro Mercantil.- Se solicita la inscripción de este documento en el Registro Mercantil.- Esta inscripción podrá ser parcial si, a juicio del Registrador, existe algún defecto que impida la inscripción de alguna cláusula o estipulación cuya exclusión no impida la inscripción del resto, lo que se solicita expresamente al amparo de lo dispuesto en el artículo 63 del Reglamento del Registro Mercantil.

OTORGAMIENTO:

Hago a los comparecientes las reservas y advertencias legales, en especial las relativas al artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter personal.

Asimismo les advierto de sus obligaciones y responsabilidades tributarias y de las consecuencias fiscales y de otra índole de las declaraciones y falsedades en documento público.

Permito a los comparecientes la lectura de esta escritura, porque así lo solicitan, después de advertidos de la opción del artículo 193 del Reglamento Notarial.

Enterados, según manifiestan, por la lectura que han practicado y por mis explicaciones verbales, los comparecientes hacen constar su consentimiento al contenido de la escritura y firman.

AUTORIZACION:

Y yo, el Notario, doy fe de identificar a los comparecientes por sus respectivos documentos de identidad reseñados, de que el consentimiento ha sido libremente prestado por los mismos, de que el otorgamiento se adecua a la legalidad y a la voluntad debidamente informada de los otorgantes e intervinientes y del total contenido en este instrumento público, que va extendido



en 3 folios, números: el presente y los anteriores en orden correlativo descendente.

Fdo. _____ (Notario)

Fdo. _____ (Administrador único)

LIQUIDACIÓN DEL ITP-AJD

En el Ministerio de Hacienda de Madrid (Agencia Tributaria) (Calle de Guzmán el Bueno, 139, 28003) se realizó el Impuesto sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados, impuesto pagado para crear, modificar y disolver una empresa.

En este impreso (modelo 600) figura la base imponible, que es el capital social de la empresa (250.000€). El tipo impositivo aplicable a la base imponible (250.000€) es el 1%, cuyo resultado será la deuda tributaria a abonar.

La documentación que presentamos para liquidar el impuesto fue: el modelo 600 y una copia de la escritura de constitución.



INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL

Nos presentamos en el Registro Mercantil Central (Calle del Príncipe de Vergara, 94, 28006, Madrid) con la intención de inscribir la empresa para que ésta adquiriera personalidad jurídica, después de 22 días de habernos sido otorgada la escritura de constitución.

Una vez quedó nuestra empresa inscrita, esta comenzó a tener personalidad jurídica y con ello a ser titular de derechos y obligaciones.

La documentación que tuvimos que presentar en el Registro Mercantil Central fue: la copia de la escritura de constitución, la certificación negativa de la denominación social, el justificante del pago ITP-AJD y la fotocopia del CIF.

OBTENCIÓN DEL CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN FISCAL (CIF)

Acudimos al Ministerio de Hacienda de Madrid (Agencia Tributaria) (Calle de Guzmán el Bueno, 139, 28003) tras 14 días de haber constituido legalmente la empresa para solicitar la obtención del CIF mediante el cual la Hacienda identificará y controlará la empresa a efectos fiscales.

Para solicitar dicho número tuvimos que presentar el Impreso Oficial (modelo 037), la fotocopia del DNI del solicitante, la fotocopia de la escritura de constitución y la fotocopia del documento de inscripción en el Registro Mercantil.

El número otorgado es: B8427319G

La letra B corresponde al título de Sociedad de responsabilidad limitada.

Los dos primeros números (84) corresponden a la provincia en la que se encuentra el negocio.

Los cinco siguientes dígitos (27319) constituyen un número correlativo de inscripción de la organización en el registro provincial.



El último dígito (G) es una letra ya que la entidad es B.

INSCRIPCIÓN DE LA EMPRESA EN LA SEGURIDAD SOCIAL

Previo el inicio de nuestra actividad empresarial, tuvimos que inscribir la empresa en la Seguridad Social, con el objetivo principal de que los trabajadores futuros tuvieran cubierta su protección social.

La inscripción la realizamos en la Dirección Provincial de la Tesorería General de la Seguridad Social (Calle de Serrano, 102, 28002, Madrid).

En el momento de la inscripción, la Seguridad Social asignó un número patronal a nuestra empresa. Dicho número le servirá para su identificación en las relaciones con los distintos organismos de la Seguridad Social y es único dentro del ámbito territorial de la provincia.

La documentación que tuvimos que presentar para inscribirnos en la Seguridad Social fue: el modelo TA-6, el alta en el IAE, la copia de la escritura de constitución de la empresa, el DNI del solicitante y el CIF de la empresa.

El número de la Seguridad Social otorgado a nuestra empresa es:
845572436412

6.2. TRÁMITES PARA LA PUESTA EN MARCHA



SOLICITUD DE LICENCIA DE APERTURA

Este trámite lo realizamos en el Ayuntamiento de Madrid (Calle de Montalbán, 1, 28014). Se trata de una licencia municipal que acredita que las instalaciones de la empresa respetan la normativa urbanística vigente y la reglamentación técnica existente.

El Ayuntamiento calificó la actividad de nuestra empresa como Inocua ya que no produce molestias ni daños al vecindario.

La documentación que debimos presentar fue la instancia oficial de solicitud, el alta en el IAE, la carta de pago de las tasas correspondientes, la copia de escritura de constitución de la sociedad, el NIF del solicitante, la memoria descriptiva de la actividad a desarrollar en el local, el plano del local y el contrato de arrendamiento.

Puesto que la empresa no fue denominada como Calificada (que puede resultar molesta, nociva o peligrosa), no tuvimos que presentar nada más.

ALTA EN EL IAE

Pagamos a Hacienda este impuesto por la autorización para ejercer una actividad empresarial, profesional o artística.

La documentación que tuvimos que presentar fue: el modelo 845 ya que nuestra actividad es de ámbito municipal.

Pagamos la cantidad que se nos había asignado, resultante de aplicar las tarifas del impuesto y, en su caso, el coeficiente modificador de la cuota municipal y el índice de situación, acordado por cada Ayuntamiento.



DECLARACIÓN CENSAL DE INICIO DE ACTIVIDAD

Presentamos ante la Agencia Tributaria de Madrid (Calle de Guzmán el Bueno, 139, 28003) esta declaración para obtener las etiquetas identificativas y elegir opciones dentro de los diferentes impuestos.

Los datos identificativos que constan son, entre otros: los datos de la empresa y sus representantes, la actividad a desarrollar, el epígrafe del IAE y el régimen del IVA que se va a aplicar.

La documentación que presentamos fue: el modelo 036 general, la fotocopia de la tarjeta del CIF, la fotocopia del DNI del solicitante y el alta en el IAE.

COMUNICACIÓN DE APERTURA DEL CENTRO DE TRABAJO

Mediante este documento declaramos la apertura del centro de trabajo donde se va a realizar nuestra actividad empresarial.

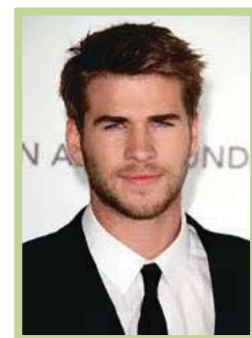
La inspección de trabajo realizará visitas periódicas a nuestra empresa para comprobar que la actividad empresarial se ajusta a las normas laborales.

En la comunicación constan los datos de la empresa, los datos del centro de trabajo, los datos de la plantilla de trabajadores y la actividad que se desarrolla.



CURRICULUMS DE LOS EMPLEADOS

CURRICULUM VITAE



DATOS PERSONALES

Nombre: Andrés García López

DNI: 70487654J

Fecha de nacimiento: 09-02-1990

Dirección: C/ General Moscardó N° 16 4° B Madrid

Teléfonos: 681829345

FORMACIÓN ACADÉMICA:

E.S.O IES San Isidoro (2002 – 2006)

Bachillerato IES San Isidoro (2006 - 2008)

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

Camarero La Campana (2012 - 2015)

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Conocimiento de Primeros Auxilios.

Conocimiento de las Artes Culinarias.

Conocimiento de la lengua Italiana e Inglesa.

Habilidades informáticas.

Capacidad de trabajo en equipo.

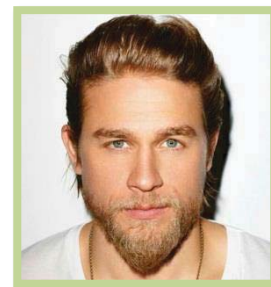
Asertividad.

Iniciativa.

Creatividad.



CURRICULUM VITAE



DATOS PERSONALES

Nombre: Diego González Mateo

DNI: 70907481X

Fecha de nacimiento: 07-11-1993

Dirección: C/ Maestra Jiménez N°7 5°C Salamanca, Salamanca
37005

Teléfonos: 641433557

FORMACIÓN ACADÉMICA:

E.S.O. IES Martínez Uribarri (2005 - 2009)

Bachillerato IES Martínez Uribarri (2009 – 2011)

Grado Superior de Cocina Escuela de Hostelería de Salamanca
(2011-2013)

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

2º Chef de cocina en Casa Paca

Jefe de cocina en La Orquídea

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Conocimiento de la lengua Francesa e Inglesa

Conocimiento de las Artes Culinarias Veganas.

Conocimiento de Primeros Auxilios.

Habilidades informáticas.

Capacidad de trabajo en equipo.

Capacidad directiva.

Empatía.



7. CARTAS A LOS PROVEEDORES.

Escuela de cocina Vegan Cookery S.L.

Calle de Santa Engracia, 160
28004 Madrid
Teléfono: 917492444

2 de Diciembre de 2015

AJP Fruits vegetables

Avda. de San Pablo, 31
Nave 20, Coslada, Madrid

Estimados señores:

Hace varias semanas recibimos su catálogo de productos y revisando el mismo estamos interesados en las siguientes referencias:

- Pimientos rojos
- Limones
- Ajos
- Cebollas
- Pimientos verdes
- Zanahorias
- Calabacines

Nos gustaría saber las condiciones de envío, los costes y las formas de pago que ofrecen.

Al ser la primera operación comercial con ustedes, pueden solicitar referencias en las siguientes empresas proveedoras: Hermanos Fernández López

A la espera de sus noticias, reciban un cordial saludo.

Fdo. _____ (Administrador único de Vegan Cookery S.L.)



Escuela de cocina Vegan Cookery S.L.

Calle de Santa Engracia, 160
28004 Madrid
Teléfono: 917492444

2 de Diciembre de 2015

Legumbres Almudi

Av. Valladolid 6,
Valencia, Valencia

Estimados señores:

Hace varias semanas recibimos su catálogo de productos y revisando el mismo estamos interesados en las siguientes referencias:

- Garbanzos
- Alubias pintas
- Alubias blancas
- Soja

Nos gustaría saber las condiciones de envío, los costes y las formas de pago que ofrecen:

Al ser la primera operación comercial con ustedes, pueden solicitar referencias en las siguientes entidades empresas proveedoras: Hermanos Fernández López.

A la espera de sus noticias, reciban un cordial saludo.

Fdo. _____ (Administrador único de Vegan Cookery S.L.)



8. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



DIRECCIÓN: Myriam Victoria Ruiz Pérez y Elena San Segundo Perero

- **ADMINISTRADOR:** Elena San Segundo Perero
- **JEFE DE COCINA:** Myriam Victoria Ruiz Pérez
 - o **SEGUNDO CHEF:** Diego González Mateo
 - o **CAMARERO:** Andrés García López



11. PLAN DE RECURSOS HUMANOS (RRHH)

11.1. PUESTOS A DESARROLLAR

Para que esta empresa funcione, se necesitan dos trabajadores más aparte de las dos socias, que realizarán también trabajos dentro del negocio.

En las clases de cocina y en los turnos de restauración, Myriam Victoria Ruiz Pérez será la jefa de cocina, y se verá necesitada de la ayuda de un segundo chef.

La persona que ocupe este puesto tiene que saber trabajar y ser eficaz bajo las órdenes de su superior (en este caso superiora). Por otro lado, deberá también saber distinguir los momentos en los que tiene que tomar las riendas de la cocina. Tiene que ser una persona rápida, a la par que detallista, y ágil. Tiene que poseer un sentido crítico a la hora de elaborar las comidas y emplatarlas, al igual que creatividad para imaginar y elaborar nuevas recetas.

Buscamos a alguien responsable y que tenga claro que lo que hace, lo hace porque quiere, porque le gusta. Necesita poseer un título de grado superior y algo de experiencia, tanto en hostelería como en alimentación vegana.

También, necesitaremos al menos un camarero (al principio contaremos únicamente con uno, con el paso del tiempo, y si vemos que lo necesitamos, contrataremos a otro) para las comidas y cenas.

Necesitamos a personas que sepan organizarse y que sean ágiles a la hora de trabajar. No es preciso que posean un título determinado, pero sí que cuenten con experiencia laboral. Buscamos gente conocedora de idiomas (al menos inglés).

Para ocupar los puestos anteriormente citados no es necesario tener carnet de conducir o conocimientos informáticos.

Estos puestos estarán ocupados por:

- Myriam Victoria Ruiz Pérez: Jefa de cocina
- Diego González Mateo: Segundo Chef
- Andrés García López: Camarero

Elena San Segundo Perero, socia de la empresa, tendrá el cargo de administradora única. Así, llevará el papeleo del negocio, y se asegurará de que todo funcione debidamente y cumpliendo con la calidad deseada.



12. INVENTARIO

Empresa distribuidora HERMANOS FERNÁNDEZ LÓPEZ (Frutas).

PRODUCTO	PRECIO (€/Kg)	CANTIDAD (Kg)	TOTAL (€)
NARANJAS	0,40	10	4,00
LIMONES	0,76	8	6,08
MANZANAS	0,43	5	2,15
PLÁTANOS	0,66	5	3,33
KIWIS	0,92	3	2,76
FRESAS	1,45	5	7,25
ARÁNDANOS	5,98	4	23,92
			49,49

Empresa distribuidora FERJUSANZ (Verduras y hortalizas).

PRODUCTO	PRECIO (€/Kg)	CANTIDAD (Kg)	TOTAL (€)
PATATAS	0,34	20	6,80
PIMIENTO ROJO	0,87	3	2,61
PIMIENTO VER.	0,88	3	2,64
CALABACÍN	0,72	10	7,20
ZANAHORIA	0,33	10	3,30
COLIFLOR	1,28	10	12,80
CHAMPIÑONES	1,69	8	13,52
SETAS	3,01	3	9,03
AGUACATE	3,54	5	17,70
TOMATE	1,75	15	26,25
LECHUGA	0,23	5	1,15
AJO	3,65	4	14,60
CEBOLLA	0,48	6	2,88
			120,48



Empresa distribuidora CODILEX (Arroz, legumbres, frutos secos).

PRODUCTO	PRECIO (€/Kg)	CANTIDAD (Kg)	TOTAL (€)
GARBANZOS	1,06	30	31,80
ALUBIAS	1,25	30	37,50
ANACARDOS	9,23	5	46,15
NUECES	6,87	5	34,35
PISTACHOS	4,36	3	13,08
ALMENDRAS	8,34	5	41,70
AVELLANAS	7,22	5	36,10
ARROZ	0,65	30	19,50
CUSCÚS	1,29	20	25,80
			285,98

Empresa distribuidora MOLINO DE LA GAMBA (Harina, levadura y pan rallado).

PRODUCTO	PRECIO (€/Kg)	CANTIDAD (Kg)	TOTAL (€)
H. DE TRIGO	0,44	10	4,40
H. DE MAÍZ	2,31	8	18,48
H. DE ARROZ	1,06	5	5,30
H. DE AVENA	1,01	5	5,05
LEVADURA	5,67	1	5,67
PAN RALLADO	1,26	2	2,52
			44,42



Empresa distribuidora CAFÉS REKE (Café y Azúcar).

PRODUCTOS	PRECIO (€/Kg)	CANTIDAD (Kg)	TOTAL
CAFÉ	5,03	4	20,12
A. BLANCO	0,43	10	4,30
A. MORENO	0,97	3	2,91
AZÚCAR GLAS	2,20	5	11,00
			38,33

Aceites/Vinagres/Salsas/Siropes/Bebidas para cocinar/Espicias/Semillas.

PRODUCTOS	PRECIO	CANTIDAD	TOTAL (€)
A. DE OLIVA	1,26 (€/L)	10 L	12,60
A. DE COCO	3,57 (€/L)	5 L	17,85
V. DE VINO	0,32 (€/L)	10 L	3,20
V. DE MANZANA	0,22 (€/L)	5 L	1,10
S. DE SOJA	4,38 (€/L)	1 L	4,38
SIROPE ARCE	7,98 (€/L)	2 L	15,96
MAYONESA	1,54 (€/L)	0,5 L	0,77
MOSTAZA	3,77(€/L)	0,5 L	1,89
KETCHUP	2,25 (€/L)	1 L	2,25
NUEZ MOSCADA	34,83 (€/Kg)	100 g	3,48
PIMIENTA BLA.	21,67 (€/Kg)	100 g	2,17
PIMIENTA NEG.	25,98 (€/Kg)	100 g	2,56
SEMILLA LINO	7,56 (€/Kg)	1 Kg	7,56
SEM. GIRASOL	4,31 (€/Kg)	1 Kg	4,31
VINO BLANCO	1,24 (€/L)	3 L	3,72
VINO TINTO	1,65 (€/L)	2 L	3,33
RON AÑEJO	18,76 (€/L)	1 L	18,76
LICOR DE CAFÉ	8,23 (€/L)	1 L	8,23
			114,12



Productos veganos/Lácteos y huevos.

PRODUCTO	PRECIO (€/Ud.)	CANTIDAD (Ud.)	TOTAL (€)
MOZZARELA V.	2,43	15	36,45
PEPPERONI V.	3,09	10	30,90
MANTEQUILLA V	1,97	20	39,40
BEBIDA SOJA	1,12	20	22,40
YOGURT	2,34 (6 Uds.)	24	9,36
HUEVOS	2,12 (12 Uds.)	36	6,36
PARMESANO	4,23	3	12,69
Q. UNTAR	2,64	2	5,28
MARGARINA	1,56	10	15,60
			178,44

Bebidas.

PRODUCTOS	PRECIO (€/Bot.)	CANTIDAD (B.)	TOTAL (€)
AGUA	0,46	100	46,00
VINO BLANCO	4,63	20	92,60
VINO TINTO	6,79	50	339,5
			478,10

TOTAL: 1306,36 €

13. PLAN DE COMPRA

Productos de limpieza.

PRODUCTO	PRECIO (€/Ud.)	CANTIDAD (Ud.)	TOTAL (€)
FRIEGASUELOS	2,30	2	4,60
AMBIENTADORES	2,00	3	6,00
LIMPIACRISTALES	1,15	2	2,30
LEJÍA	0,59	2	1,18
BAYETAS	1,00	3	3,00
ESTROPAJOS	0,27	10	2,70
VITROCLEN	4,90	3	14,70
ESPUMA HORNO	1,09	2	2,18
FAIRY	1,85	4	7,40
PASTILLAS LAV.	3,15	2 paquetes	6,30
JABÓN	1,40	4	5,60
FREGONA	1,70	3	5,10
CEPILLO	2,40	2	4,80
RECOGEDOR	1,20	2	2,40
CUBO	2,60	3	7,80
PAPEL COCINA	1,85	7 (2 Uds.)	12,95
PAPEL HIGIÉNICO	7,39	4 (24 Uds.)	29,56
PAÑOS	0,63	13	8,19
			126,76

Productos de papelería.

PRODUCTO	PRECIO (€/Ud.)	CANTIDAD (Ud.)	TOTAL (€)
BOLÍGRAFOS	0,15	6	0,90
FOLIOS	2,45	2 paq. (500 uds.)	4,90
GRAPAS	0,73	1 paquete	0,73
GRAPADORA	4,33	2	8,66
ARCHIVADORES	0,50	4	2,00
			17,19



Útiles de cocina y electrodomésticos.

PRODUCTOS	PRECIO (€/Ud.)	CANTIDAD (Ud.)	TOTAL (€)
OLLAS PRESIÓN	51,00	8	408,00
CAZUELA	56,30	8	450,60
SARTENES	13,62	8	108,96
CUCHILLOS	20,00	8 sets	160,00
TABLAS	4,99	11	54,89
TAPAS	13,30	8	106,40
ESPÁTULAS	2,99	8	23,92
CUCHARONES	4,99	11	54,89
CAZOS	2,11	11	23,21
CUCH. MADERA	1,89	11	20,79
MÁQU. PASTA	15,48	7	108,36
CAFETERA	20,16	4	80,64
FRIGORÍFICO	173,00	3	519,00
HORNO	129,00	8	1.032,00
MICROONDAS	129,00	8	1.032,00
MINIPIMER	12,39	8	99,12
COLADOR	4,50	11	49,50
CHINO	8,41	11	92,51
EMBUDO	2,48	11	27,28
VARILLAS	2,99	9	26,91
LAVAVAJILLAS	315,00	3	945,00
LAVADORA	315,00	2	630,00
SECADORA	240,00	2	480,00
			6.533,98



Mobiliario del restaurante.

PRODUCTO	PRECIO (€/Ud.)	CANTIDAD (Ud.)	TOTAL (€)
VASOS	0,20	20	4,00
COPAS	0,58	90	52,20
SALEROS	1,50	20	30,00
PIMENTEROS	1,50	20	30,00
ACEITERAS	2,00	20	40,00
VINAGRERAS	2,00	20	40,00
AZUCARERAS	1,50	20	30,00
MESAS	70,00	30	2.100,00
TRONAS	69,15	10	691,5
SILLAS	21,45	50	1.072,50
PLATOS	51,33	10 sets	513,30
CUBIERTOS	20,57	3 sets	61,71
SERVILLETA	1,73	60	103,80
MANTEL	5,35	60	321,00
			5.090,01

TOTAL: 11.767,94 €

14. BALANCE

<u>ACTIVO</u>		<u>PATRIMONIO NETO + PASIVO</u>	
ANC		PNETO	
<ul style="list-style-type: none"> • I. INMOVILIZADO MATERIAL: 		<ul style="list-style-type: none"> • I. CAPITAL SOCIAL: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Inmovilizado material 11.797,34 ○ Terreno 24.000 		<ul style="list-style-type: none"> ○ Capital social 20.000 	
		<ul style="list-style-type: none"> • VII. RESULTADO DEL EJERCICIO: 	
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Pérdidas y ganancias -26551,72 	
AC		PNC	
<ul style="list-style-type: none"> • II. EXISTENCIAS: 		<ul style="list-style-type: none"> • II. DEUDAS A LARGO PLAZO: 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Existencias 14.636,96 ○ Anticipo a proveedores 183.000 		<ul style="list-style-type: none"> ○ Deudas con entidades de créditos 230.000 	
<ul style="list-style-type: none"> • VII. EFECTIVO 		PC	
<ul style="list-style-type: none"> ○ Banco 2.485 ○ Caja 200,26 		<ul style="list-style-type: none"> • V. ACREEDORES COMERCIALES: 	
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Hacienda pública acreedora por IVA 12.398,28 	
<u>Total activo</u>	235.846,56	<u>Total Patrimonio neto + Pasivo</u>	235.846,56



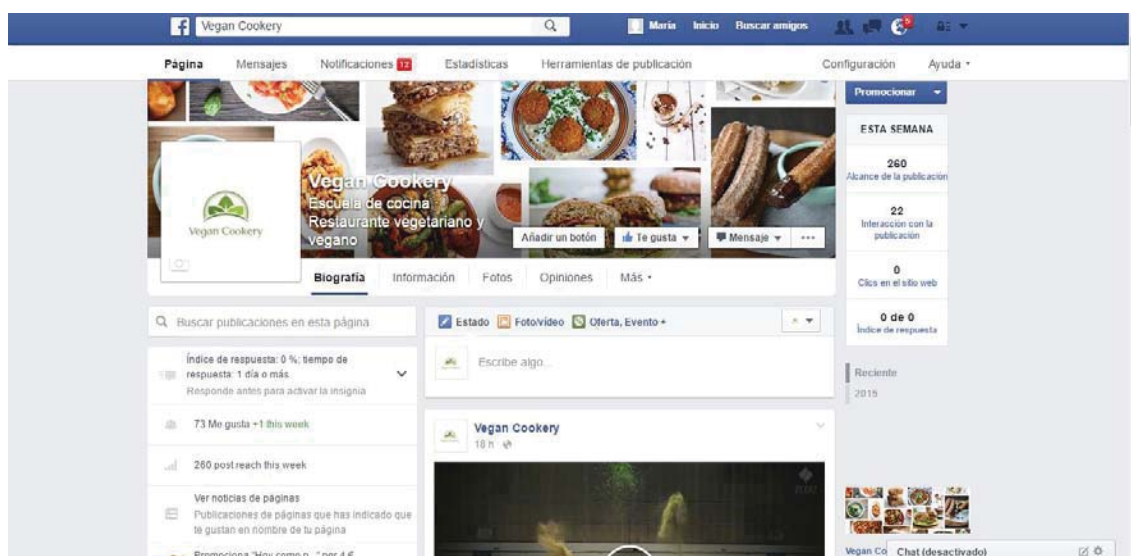
15. REDES SOCIALES

Mantenernos en contacto con nuestros clientes es algo que nos parece primordial. Por esto, creamos cuentas de nuestro negocio en la mayoría de redes sociales conocidas e importantes. Así, podemos comunicar los menús de la semana, las novedades, y alguna que otra sorpresa.

Mediante estas redes sociales, la gente puede dar ideas sobre los futuros platos y opinar que les parecen los presentes, comentar si acudirán a las clases, preguntar sobre alguna receta...

Nos encanta colgar fotos de nuestros platos y de nuestros próximos proyectos, así como mantener informados a nuestros alumnos.

Facebook: Vegan Cookery





Nuestra página de Facebook es, sin duda, una de nuestras redes sociales que alcanza a más personas.

Nos gusta mantenerla activa mediante publicaciones de vídeos (anuncios), fotos, mensajes... A través de este portal, podemos contactar con muchos de nuestros alumnos y clientes, y con las funciones de Me gusta y Comentarios, podemos saber lo que ellos quieren y buscan en un restaurante y escuela de cocina.

Twitter: @vegancookerysl



En Twitter, al igual que en Facebook, comentamos las novedades de Vegan Cookery, los menús, las actividades fuera del horario de catas y clases...

Instagram: [vegancookerysl](#)

vegancookerysl

Edit Profile

Vegan Cookery
 Twitter : @vegancookerysl
 Facebook : Vegan Cookery

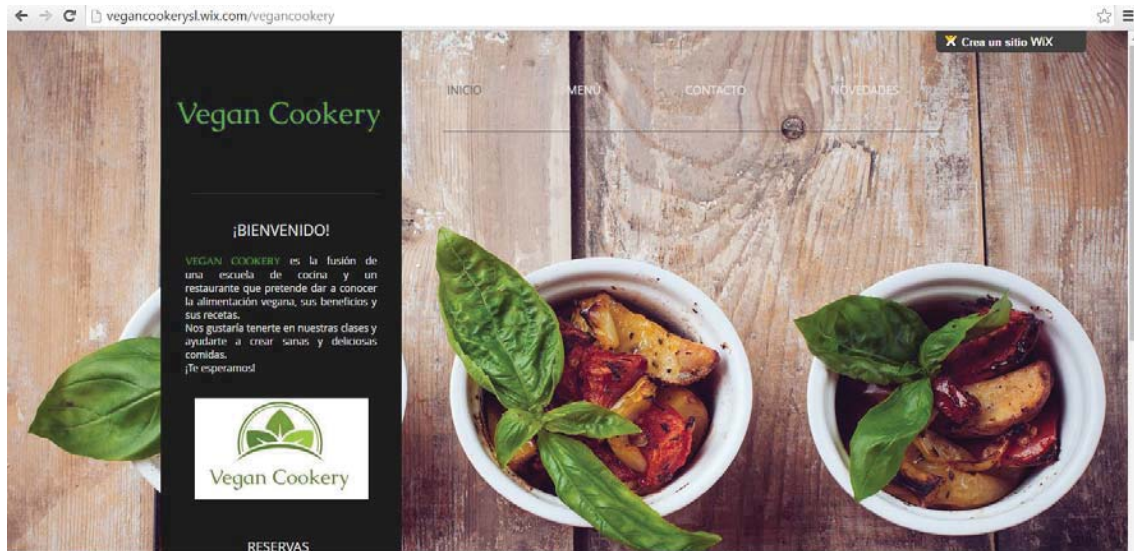
vegancookerysl

♥ **aoeventos**
vegancookerysl ¡¡Esta semana, en las clases, haremos un plato más!! Unos tacos perfectos para una cena entre amigos..

17 HOURS AGO

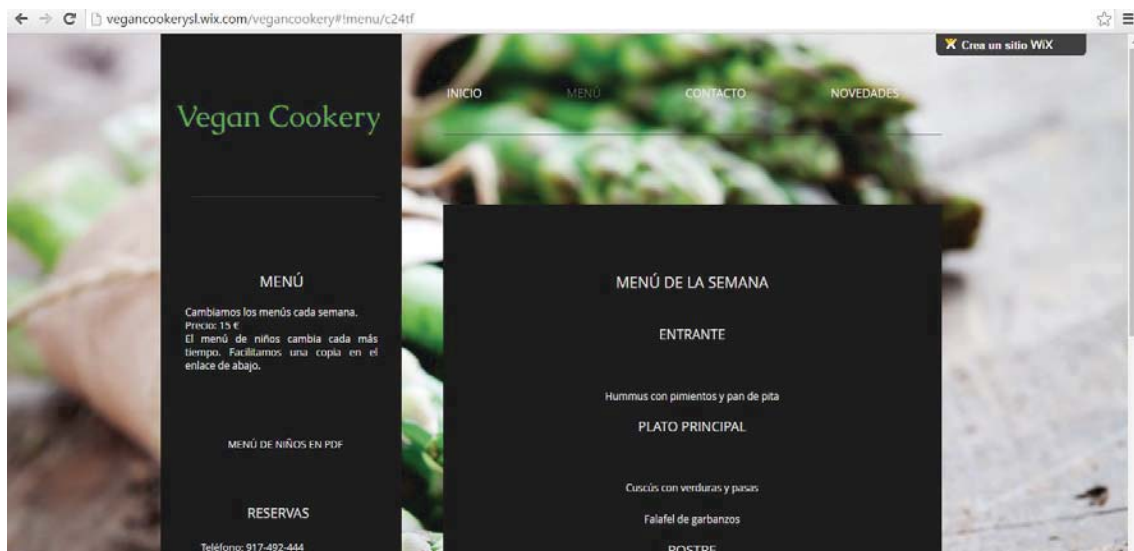


Página Web: vegancookerysl.wix.com/vegancookery



En nuestra página web se pueden encontrar los precios, horarios, menús...

También existe una versión para móvil.



16. ANÁLISIS DAFO

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de experiencia • Espacio del local • Aparcamiento • Inicio del negocio 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia • Desconocimiento de la comida vegana • Crisis económica • Envejecimiento demográfico
FORTALEZA	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos veganos • Económico • Disponibilidad de clases • Disponibilidad de los transportes públicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Moda • Incremento de la demanda • Publicidad en internet • Incremento del turismo

El análisis DAFO nos permite encontrar nuestros valores positivos y sacarles partido, así como identificar las debilidades e intentar resolverlas y disminuirlas. La primera parte trata de aquello que puede hacer que nuestro negocio no florezca de la manera esperada. En esta parte se incluyen las debilidades (lo propio e individual), y las amenazas (lo externo y general).

- Debilidades: Lo principal dentro de este grupo es la falta de experiencia. Bien es cierto que las dos socias conocemos, una la comida vegana por seguir esta dieta, y la otra la cocina, por ser una gran aficionada a ella. Aun así, ninguna de las dos hemos montado nunca un negocio, y mucho menos uno tan grande como este, y es por esto por lo que puede que la falta de experiencia juegue un papel bastante importante. De todas maneras, estamos muy ilusionadas con este proyecto, y no dejaremos que esto sea un obstáculo en su desarrollo.



El espacio del local, aunque este no sea especialmente pequeño, puede que si sea un poco reducido para la cantidad de gente que va a entrar y salir de allí.

De momento nos valdremos de este espacio, y más adelante, cuando el negocio crezca, buscaremos en local más amplio.

La zona en la que está situado Vegan Cookery, es una zona muy céntrica de Madrid. Es por esto por lo que no es muy fácil aparcar cerca de nuestro restaurante/escuela de cocina. No obstante, cerca y hasta en la misma calle, hay varias bocas de metro y paradas de autobús.

Otra debilidad es que este es el inicio del negocio, y por lo tanto, no somos muy conocidos. Esperamos que esto cambie, y que se corra la voz por las redes sociales y en los grupos de amigos o familiares.

- Amenazas: La competencia es algo que se debe tener muy en cuenta. A la vez que la gente va descubriendo el veganismo y sus beneficios, surgen más y más restaurantes veganos. Esto puede llevar a que la clientela no se junte en nuestro negocio, sino que se reparta por todos los que existen en Madrid.

Es verdad que cada vez más gente descubre esta alimentación, pero también hay mucha otra que nunca ha oído hablar de ella, o que son muy reacios a probarla.

La crisis económica es un factor que debilita a muchos negocios, y sobre todo a los restaurantes y empresas relacionadas con el ocio. La verdad es que nuestros precios son muy económicos, pero actualmente es comprensible que sea difícil llenar el local.

Una de las repercusiones más fuertes de la crisis, es el envejecimiento demográfico. Y es que las familias, proveyendo tiempos difíciles, no tienen tantos hijos como antes. La población adulta y anciana no conoce la comida vegetariana, y los que saben lo que es, lo toman como algo presuntuoso y sin ningún sentido.

- Fortaleza: Las dos socias conocemos la comida vegana y su cocina y métodos de preparación.

Siguiendo con el tema de la crisis, muchos de los restaurantes se pasan de precio, o la calidad que ofrecen no es acorde a este. Nosotras queríamos una carta económica, barata y ofrecer una buena relación calidad-precio.



La variedad de horarios que tenemos puede ser una de las claves del éxito de este negocio. Contamos con clases por las mañanas y por las tardes de lunes a jueves, y únicamente por las tardes los viernes. Tanta diversidad de horarios permite que la gente tenga donde elegir, y acuda a la hora que mejor les convenga sin necesidad de provocar un desbarajuste en su rutina.

Ya quedó expuesto anteriormente que es muy difícil aparcar en la calle de Vegan Cookery, pero que, afortunadamente, existen muchos transportes públicos que posibilitan el acceso a la zona.

- Oportunidades: Desgraciadamente, para los que somos veganos por pasión, que el veganismo se haya convertido en una moda es algo que nos duele, pero también, para los que queremos montar un negocio intentando impulsar el mensaje, que la gente acuda por moda, hace posible que el negocio aumente y sea posible llevar el mensaje mucho más lejos.

El aumento del conocimiento del veganismo hace que se incremente la demanda de productos relacionados con este.

Contamos con varias redes sociales que nos permiten hacer publicidad de nuestro negocio en Internet, y que la gente nos conozca a partir de ellas.

España siempre ha sido un país que es visitado por miles y miles de turistas al año, y estos necesitan sitios en los que comer y cenar. Además, muchos de los turistas están interesados por la comida vegetariana y vegana.



17. DOCUMENTOS

17.1. Albarán

Nombre: Legumbres Almudi		Albarán N^o: 0070/16		
Dirección: Av. Valladolid 6		FECHA DE PEDIDO 01/04/2016	FECHA DE ENTREGA 10/04/2016	
Población: Valencia		Cliente: Vegan Cookery S.L.		
C. Postal: 46020 Provincia: Valencia		Dirección: C/ Santa Engracia 160 28004		
Teléfono: 965428436		Población: Madrid		
Móvil: -----		Provincia: Madrid Teléfono: 917492444		
Fax: 965428436		E-mail: vegancookerysl@gmail.com		
E-mail: legumbresalmudiv@gmail.com				
Enviado por: Legumbres Almudi		Ref.: 43338207		
Transportista: García Sopo Transportes S.L.				
Cantidad	Denominación	Precio	REF./CÓD.	Total
30Kg	Alubias pintas	1,25€/Kg	BHQJCL	37,50€
10Kg	Soja	1,42€/Kg	ABZGEY	14,20€
TOTAL		51,70€		
Observaciones: El pedido no está completo, falta un producto (Garbanzos/REF: PKKMN)		Recibí:		



17.2. Letra de cambio

Anverso:

Acepto..... A.....de.....de.....	Lugar de libramiento: Madrid	Importe: 2.000 €
	Fecha de libramiento: 01/05/2016	Vencimiento: 01/06/2016
	Por esta LETRA DE CAMBIO pagará al vencimiento expresado	
	A Pepito Pérez Plaza	
	La cantidad de dos mil euros	
	En el domicilio de pago siguiente:	
	Código Cuenta Cliente (C.C.C.)	
	Persona o Entidad: Vegan Cookery S.L.	
	Dirección: C/ Santa Engracia 160, 28004 Madrid, Madrid.	
	Cláusulas: Sin Gastos	
Nombre y Domicilio del librado: Pepito Pérez Plaza	Firma nombre y domicilio del librador: Elena San Segundo Perero	
No utilice este espacio por estar reservado para inscripción magnética		



Reverso:

No utilice el espacio superior por estar reservado para inscripción magnética

Por aval de Elena San Segundo Perero

A 1 **de** 5 **de** 2016

Nombre y domicilio del avalista Myriam Victoria Ruiz Pérez.

Páguese a Pepito Pérez Plaza

con domicilio en

C/ Ventura Soleá 32 28012 Madrid

Nombre y domicilio de endosante



17.3. Pedido

(Denominación Cliente) CIF: B8427319G Dirección: C/ Santa Engracia 160 Población: Madrid Provincia: Madrid C.P.: 28004 Tfno.: 917492444 Fax: 917492444		PEDIDO Nº: 008/16 Referencia: 43338207 Fecha: 1/4/2016	
PLAZO DE ENVÍO: Dirección de entrega: C/ Santa Engracia 160 28004		PROVEEDOR: Legumbres Almudi CIF: H9511320P Dirección: Av. Valladolid 6 Población: Valencia Provincia: Valencia C.P.: 46020 Tfno.: 965428436 Fax: 965428436	
REF./CÓD.	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO



BHQJCL	Alubias pintas	30Kg	1,25€/Kg
PKKMN	Garbanzos	30Kg	1,06€/Kg
ABZGEY	Soja	10Kg	1,42€/Kg
FORMA DE PAGO: Contado: Cantidad a cuenta: Pago aplazado: 30 días fecha factura Domiciliación bancaria: Banco Santander		CONDICIONES DE ENTREGA: El pago será transmitido cuando lleguen todos los productos en buen estado. Aceptado por:	



17.4. Recibo

<p><u>RECIBO Nº:</u></p> <p>Recibí de:</p> <p><u>Elena San Segundo</u> <u>Perero</u></p> <p>la cantidad de: <u>2.000 €</u>,</p> <p>por <u>Alquiler mensual</u> <u>Enero 2016</u></p> <p><u>1 de Febrero de 2016</u></p>	<p><u>RECIBO Nº:</u></p> <p>Recibí de: <u>Mercedes Olivia Sánchez</u></p> <p>la cantidad de <u>dos mil euros</u></p> <p>por <u>Alquiler mensual Enero 2016 en C/ Santa Engracia</u></p> <p><u>160, 28004, 1 de Febrero de 2016</u></p> <p>Son: <u>2.000 euros</u></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

17.5. Cheque

Oficina banco Santander calle Alcalá

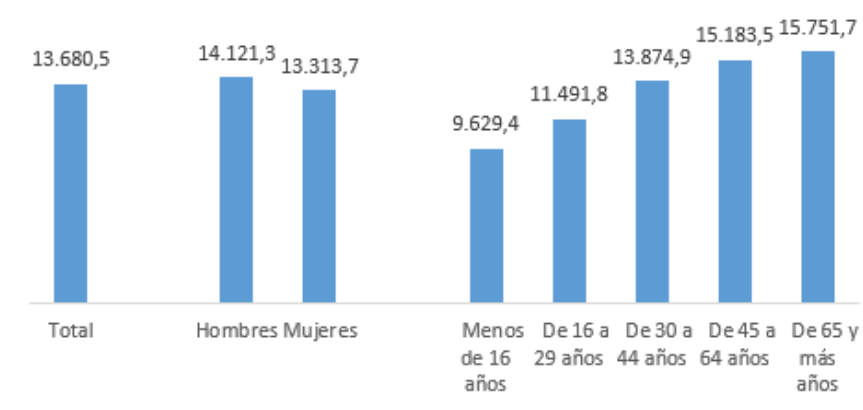
		0049 1892 6 0 0000420027	
CHEQUE BANCARIO			
Sucursal y fecha de emisión	C/ Santa Engracia 9 28004 Madrid	2016-02-27	EUR ***** 83,50 €
Por nuestra cta. páguese por este cheque a:	Legumbres Almudi		
Euros (en letra)	Ochenta y tres euros y cincuenta céntimos		
Entidad pagadora	Vegan Cookery S.L.	Clave Entidad	0049
Serie	N.º	Código de identificación	
	5063919	4 7580 0	
			



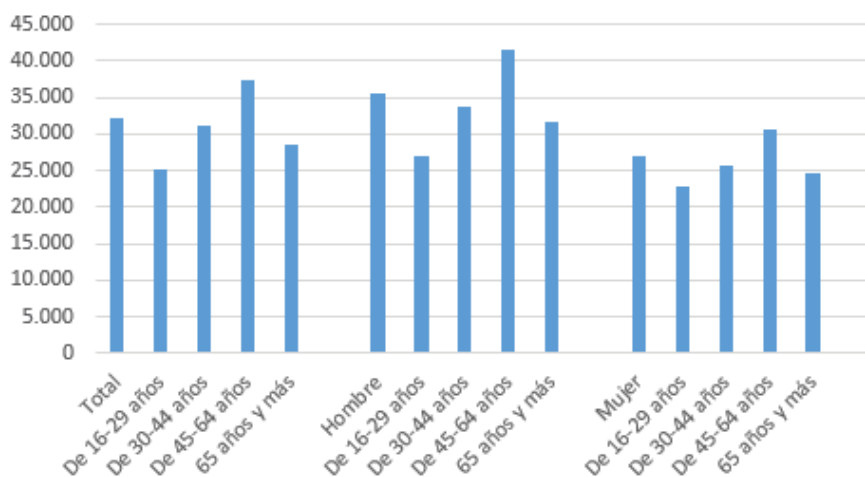
18. CARACTERÍSTICAS DE LA UBICACIÓN



Renta anual media por persona en Madrid a 1 de enero de 2014



Gasto medio anual por hogar en Madrid a 1 de enero de 2014



- Primer gráfico: Este gráfico muestra cómo se reparte la población de Madrid por edades.

La mayoría de la gente son personas jóvenes y adultas de entre 25 y 50 años. Madrid se caracteriza por ser una ciudad joven, activa, con mucho movimiento, y así lo confirman estos datos.

El veganismo es un estilo de vida mucho más popular en la gente joven que en la anciana, y es por esto por lo que decidimos montar nuestro negocio allí. Además, es una ciudad muy poblada, con mucha densidad de habitantes por km². Esto significa que en Madrid vive mucha gente, y por lo tanto, existen muchos intereses distintos entre ella.

La población se reparte más o menos equitativamente entre hombres y mujeres, y si bien es cierto que hay más mujeres veganas que hombres que sigan esta dieta, estos últimos también representan un porcentaje bastante grande.



- Segundo y tercer gráfico: Muestran la renta anual media por persona y el gasto medio anual por hogar en Madrid. La renta total media (hombres y mujeres) es de 13.680,5€ y el gasto total medio es 32.376,83€.

Nuestros precios son muy económicos, y acudir a las clases y catas una vez en semana durante un mes, ayudado de las ofertas, acaba siendo muy rentable.

La gente, cuando piensa en el veganismo, suele venirle a la cabeza una palabra: Caro. En Vegan Cookery queremos demostrar que esto no es cierto, y que una dieta vegana es más rentable que una que incluya productos animales. Si comparamos precios en cualquier supermercado, veremos que los productos más baratos son la pasta, las legumbres, el arroz, las patatas, y las frutas y verduras de temporada, en oposición a los altos precios de la carne. Es cierto que los productos veganos (queso, carne, mayonesa...) suelen ser muy caros debido a la poca demanda que tienen, pero queremos que la gente siga una dieta sana, y mientras estos productos son mucho más saludables que sus contrarios, no deben ser utilizados con frecuencia, y simplemente se puede prescindir de ellos.

19. ANÁLISIS DE PROVEEDORES

19.1. Suministros

Internet + Fijo



Plan	Descripción	Precio al mes	Características
One 120Mb S	Para ahorrar	38,35€	Fibra Ono 120 Mb + llamadas, Móvil 2GB + llamadas
One 120Mb M	RECOMENDADO	45,62€	Fibra Ono 120 Mb + llamadas, Móvil 4GB + llamadas
One 120Mb L TV	Sin límites	52,89€	Fibra Ono 120 Mb + llamadas, Móvil 6GB + llamadas, Vodafone TV Esencial



Lo primero que buscamos fue una tarifa de Internet y Fijo que fuera adecuada a nuestras necesidades. Tras mucho buscar y comparar, encontramos estas tres tarifas de Vodafone para negocios. Todas las tarifas que habíamos encontrado antes incluían televisión, y nosotras no queríamos contratar esto. Además, los precios subían mucho si se incluía la Televisión.

Declinamos la primera de las tres opciones porque, aunque la fibra WIFI estaba muy bien (120 Mb), los GB ofrecidos para el móvil, que íbamos a utilizar como fijo, dejaban mucho que desear (2 GB).

La tercera oferta incluía también televisión, y aunque no se iba mucho de precio, al contrario de lo que nos había pasado con anteriores ofertas, no necesitábamos tantos GB para el móvil (fijo).

Después de darle vueltas a todo esto, nos decidimos por la segunda oferta. Era la más neutral de ellas, no tenía televisión (como nosotras queríamos), y los GB de móvil (fijo) eran perfectos. Además, el precio (45,62€/mes) se adecuaba muy bien a lo que ofrecían.

Electricidad + Gas



The screenshot shows the Iberdrola website interface. At the top, there is a navigation bar with the Iberdrola logo, a search bar, and a language selector set to 'castellano'. Below the navigation bar, there are four main categories: HOGARES, NEGOCIOS Y AUTÓNOMOS, COMUNIDADES DE PROPIETARIOS, and EMPRESAS E INSTITUCIONES. The 'NEGOCIOS Y AUTÓNOMOS' category is selected, and the page displays a promotional offer for 'Conect@ Electricidad y Gas Negocios y Autónomos'.

The offer details are as follows:

- Oferta y Servicios:**
 - Electricidad
 - Gas
 - Electricidad y Gas
 - Conect@ Electricidad y Gas Negocios y Autónomos
 - Servicios
 - Ahorro y eficiencia energética
 - Gestión energética integral
 - Movilidad Verde
 - Información útil
 - Tarifas reguladas
- Conect@ Electricidad y Gas Negocios y Autónomos:**
 - Contrátalo ahora y disfruta de un 10% en el consumo de la electricidad y otro 10% en el consumo del gas
 - Contrata Online
- CONDICIONES ECONÓMICAS CONECT@ ELECTRICIDAD Y GAS NEGOCIOS Y AUTÓNOMOS:**
 - Oferta válida hasta el 15 de julio de 2016.
 - Descuento del 10% sobre el término de energía de electricidad y activando la suscripción a Factura Electrónica durante toda la duración del contrato.
 - Descuento del 10% sobre el término variable del gas activando la suscripción a Factura Electrónica durante toda la duración del contrato.



Para la luz y el gas, decidimos contratar una oferta de Iberdrola para negocios y autónomos. Esta propone un 10% de descuento en el consumo de la electricidad y otro 10% en el del gas.

De todas las ofertas que encontramos esta era la más adecuada.

Tras hablar con un asistente de Iberdrola por teléfono, fijamos el precio del gas en 199,67€/ mes, y el de la electricidad en 302,48€/mes. Esto hace un total de 502,15€/mes en gas y electricidad.

Este precio incluye la oferta del 10%, sin la cual tendríamos que pagar 557,95€/mes (221,86€/mes + 336,09€/mes), que era el precio que nos pedían las otras empresas de luz por la misma contratación.

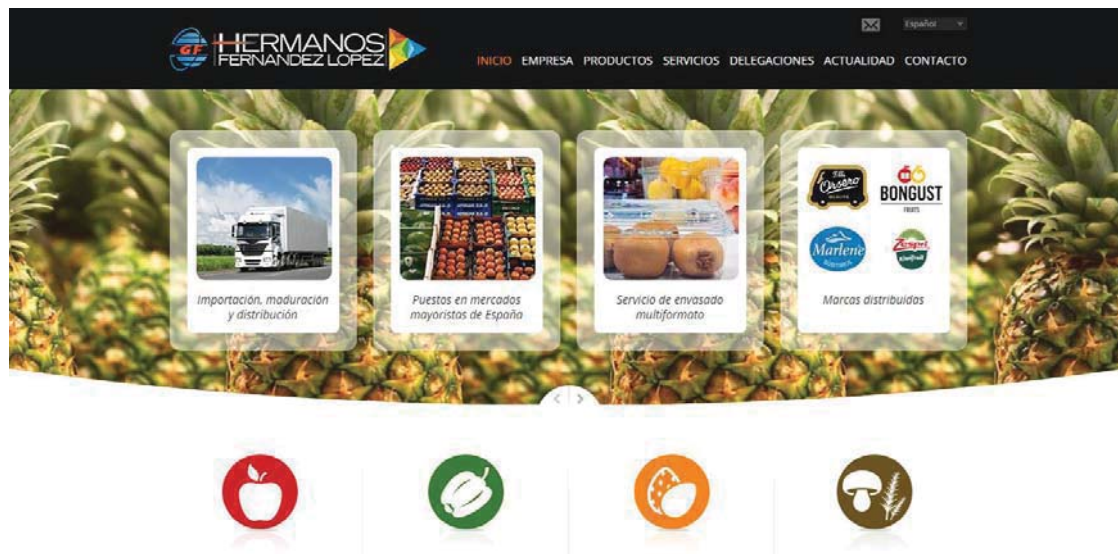
Agua

El agua lo contratamos con Aqualia. Era la única que de verdad se ajustaba a lo que pedíamos, y al ser un restaurante y escuela de cocina, es decir, al ser un negocio que iba a gastar muchísima agua, nos descontaron un 5% del precio total al mes. Contratamos el agua por 96,77€/mes (sin el 5€ de descuento costaba 101,86€/mes).



19.2. Materias primas

Frutas: Hermanos Martín López



Nos decidimos por esta empresa de venta de fruta porque nos habían hablado muy bien de ella otros restaurantes. Contactamos con ellos y, aparte de ser personas muy agradables y a gusto con lo que hacen, los precios que tienen son increíbles en relación a la maravillosa calidad que ofrecen.

El primer mes del negocio, compramos una serie de frutas básicas, y otras más específicas para determinadas recetas. Este pedido costó 49,49€.



Verduras y Hortalizas: Ferjusanz



La empresa proveedora de verduras y hortalizas que elegimos fue Ferjusanz. Los precios son muy económicos, y la empresa tiene el almacén en Madrid. Esto hace que los precios del transporte se reduzcan. El primer pedido costó 120,48€.

Arroz, legumbres y frutos secos: Codilex



El dueño de esta empresa es un familiar de una de las dos socias de Vegan Cookery. Es por esto por lo que nos hacen una importante oferta en los pedidos, y por lo que nos decidimos a contratarla. El primer pedido costó 285,98€.



Café y Azúcar: Cafés Reke



Al igual que pasó con la distribuidora de frutas, mucho otros restaurantes y cafés nos habían comentado muchas cosas positivas de esta empresa. Venden cafés de todo el mundo, con unos precios muy buenos. El primer pedido costó 38,33€.

El resto de productos lo compramos en tienda física al por mayor.

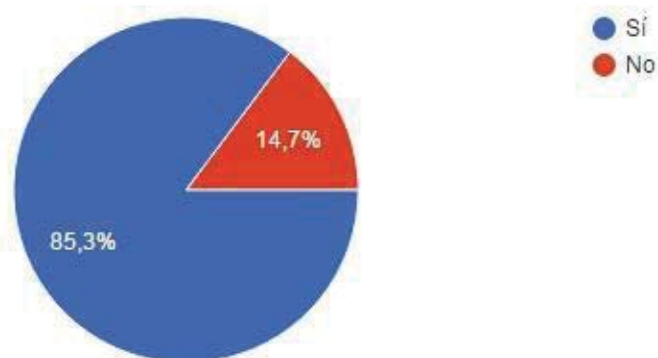


20. ESTUDIO DE MERCADO

20.1. Encuestas

Todo se reduce a lo que nuestros clientes opinen, y si ellos nos dan ideas y paran a tiempo otras, ¡Mucho mejor! Es por esta razón por la que elaboramos una encuesta de 20 sencillas preguntas y la colgamos en la nube para que los criterios de todos los que se animaran a rellenarla nos llegaran de inmediato y pudiéramos modificar alguna que otra cosa. El resultado fue muy gratificante, más de 50 personas se molestaron en completar nuestro sondeo. He aquí su fruto:

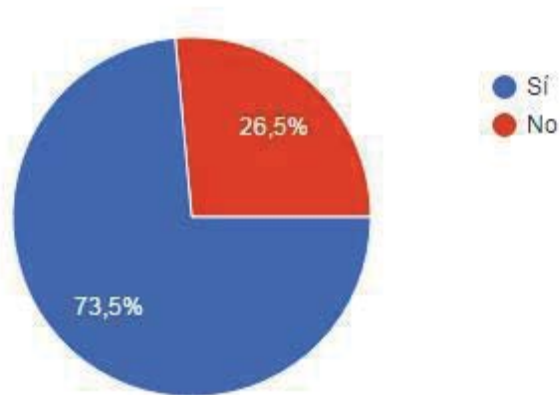
1ª Pregunta: ¿Conoce la diferencia entre la comida vegetariana y vegana?



Antes de nada necesitábamos saber si la gente conocía la diferencia entre la alimentación vegetariana y la vegana. Alrededor de un 85% contestaron que sí a esta primera pregunta, y casi un 15% contestaron que no. Esto nos sirvió para darnos cuenta de que algunos de nuestros posibles futuros clientes no conocían de que se trataba la dieta vegana. Así, sin dudar un momento, pusimos en nuestras redes sociales fotos y publicaciones comentando la naturaleza de esta.

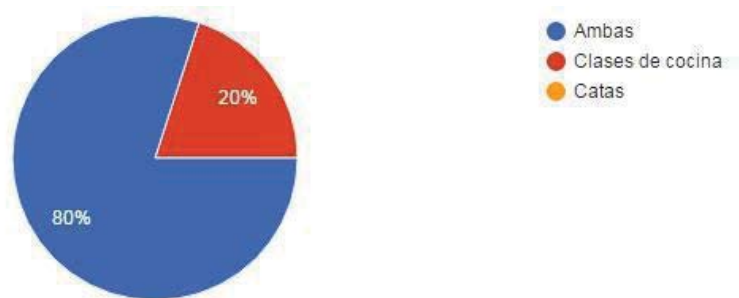


2ª Pregunta: ¿Conoce la comida vegana?



Con esta segunda pregunta queríamos saber si la gente había estado en contacto alguna vez con la comida vegana. El 73,5%, sorprendente y gratamente contestó que sí. Aun así, el 26,5% nunca había probado esta maravillosa comida. Esperamos que estos acudan a nuestras clases y catas, y para darles un empujoncito, hemos planificado algunas jornadas especializadas en determinados tipos de productos (helado, tortitas...), en las que se estos se repartirán gratuitamente, para que la gente se acerque y pruebe.

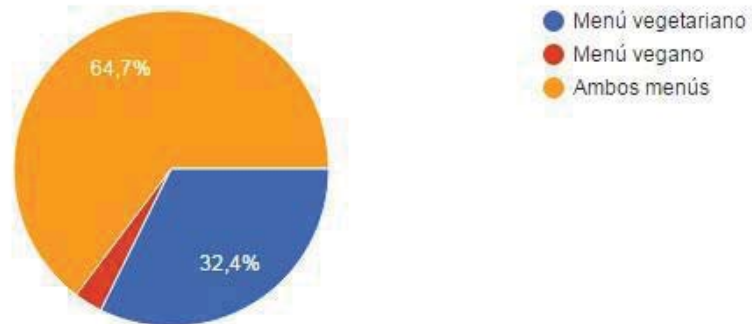
3ªPregunta: ¿Le interesaría participar en las catas y en las clases de cocina o solo en una de ellas?



El 80% contestó que acudirían a ambas, las catas y las clases. El 20% restante contestó que solo participarían en las clases de cocina. Ninguno optó por la opción de Catas únicamente.

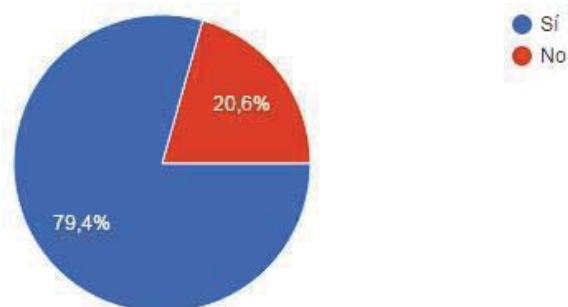


4ª Pregunta: ¿Le interesaría consumir el menú vegetariano, o únicamente los menús veganos?



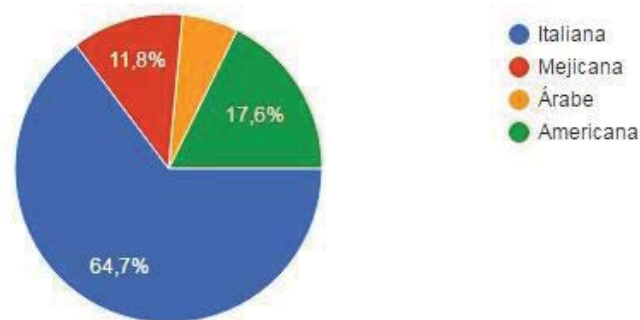
Con esta pregunta descubrimos que solo una pequeña parte querría consumir solamente el menú vegano. Muchos están interesados en el vegetariano, y aunque nuestro negocio quiere conseguir que la gente disfrute de una rica comida apartando la crueldad animal de ella, debido a estos porcentajes, cambiaremos más a menudo este menú.

5ª Pregunta: ¿Estaría dispuesto a experimentar con nuevos alimentos y productos veganos (quesos, mayonesa, carne...)?



La mayoría de los que rellenaron la encuesta están abiertos a probar nuevos productos veganos. De todas formas, un 20% dice no estarlo. Esperemos poder hacerles ver la maravilla de estos alimentos, y todo lo que se puede hacer con ellos.

6ª Pregunta: ¿Qué tipo de comida le gusta más?



La comida italiana triunfa, y esto reafirma que nuestro gusto por ella no se pierde.

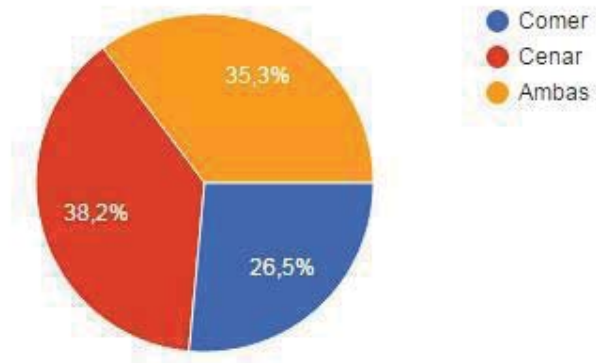
A nosotros también nos encanta, y nuestra opinión se suma a la de nuestros clientes, haciendo que los menús de temática italiana aparezcan con más frecuencia en nuestras cartas.

La comida americana y la mejicana, aun estando bastante por detrás de la primera, también tienen muchas personas que han votado por ellas.

Los menús se seguirán alternando, y ninguna de estas cocinas se echará en falta.

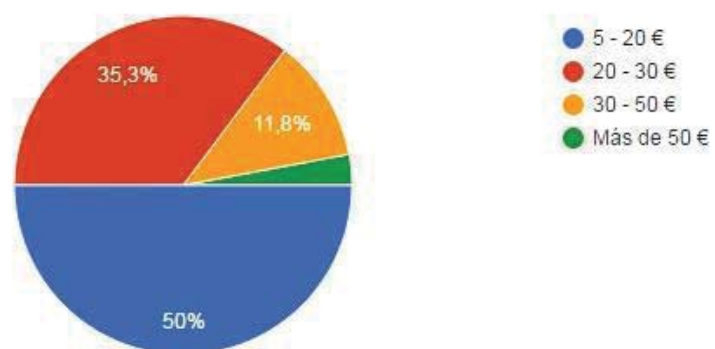


7ª Pregunta: ¿Prefiere comer o cenar fuera de casa?



En este caso, el número de personas por respuesta está uniformemente repartido. Por lo tanto, nuestras dos opciones de cata al mediodía o por la noche, seguirán existiendo.

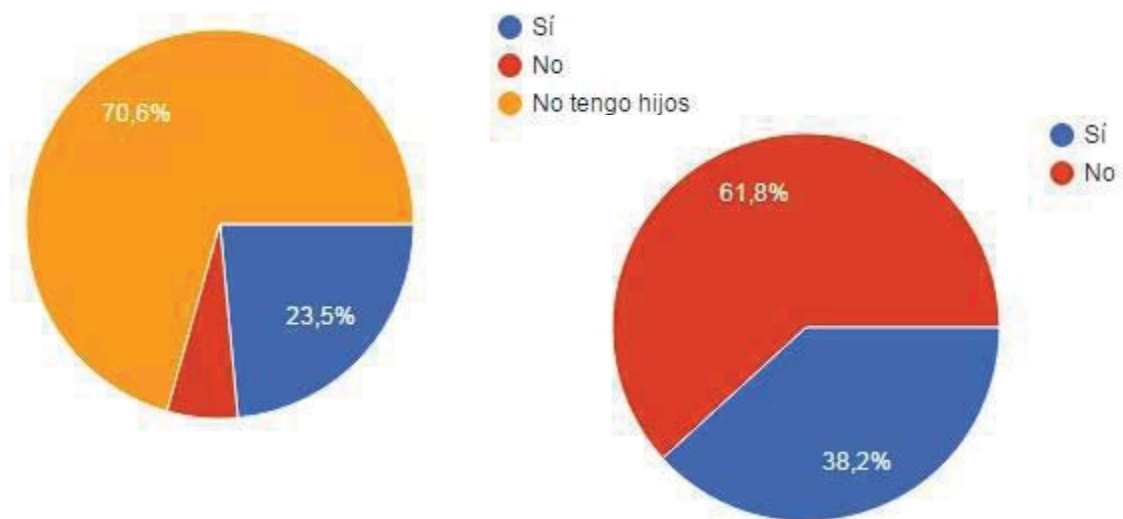
8ª Pregunta: ¿Cuánto suele gastar en una comida fuera de casa?



Esta encuesta fue rellenada mayoritariamente por gente joven, y, de esta manera, el 50% de los participantes contestaron que se suelen gastar entre 5 y 20€ cuando salen a comer fuera de casa.

Así, hemos podido saber que los precios que decidimos darles a nuestras catas se encuentran dentro del rango de dinero que la gente está dispuesta a gastar en una comida.

9ª y 10ª Pregunta: ¿Sus hijos le acompañarían a las catas?/¿Le interesaría el menú de niños?

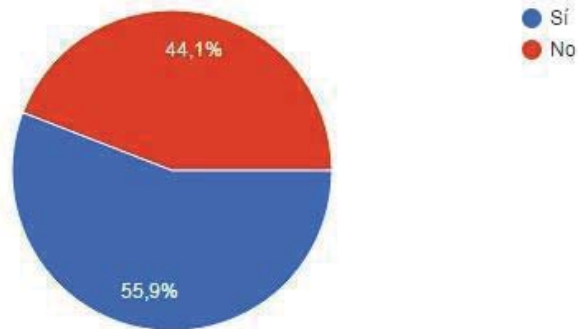


De nuevo, la encuesta fue rellenada mayoritariamente por gente joven que no tiene hijos. De todas formas, un 23% contestó que sí llevarían a sus hijos, y por esto, mantendremos el menú de niños en la carta.

Entendemos que este menú será algo a tener en cuenta por las familias con niños que quieran salir a comer, y que no busquen nada complicado ni estrafalario para estos.



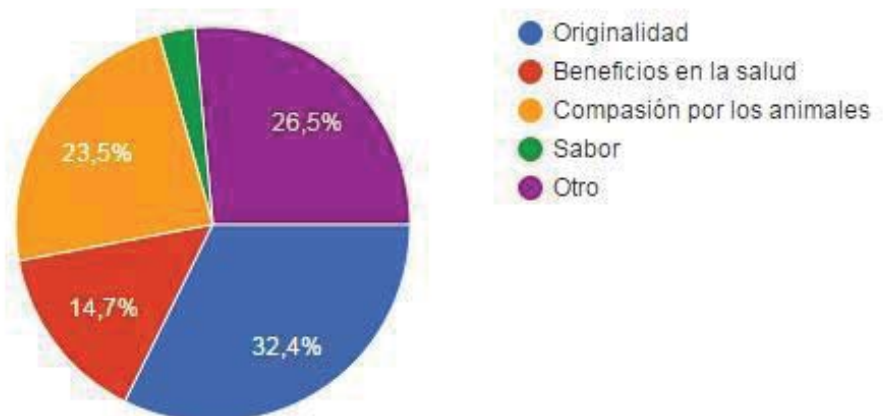
11ª Pregunta: ¿Acudiría a las actividades que se organizaran fuera del horario de clases, comidas y cenas?



Más de la mitad de los que contestaron a esta encuesta estarían dispuestos a ir a actividades tales como las jornadas de comidas específicas (helados, tortitas...) o charlas. Todo el mundo está muy ocupado hoy en día, sobre todo los jóvenes, aunque esperamos que en algún momento libre se pasen por nuestro local y se diviertan unas horas.

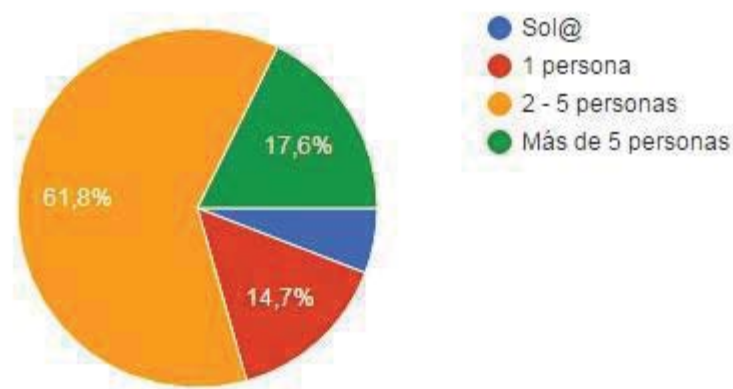
Estas actividades son de gran ayuda para dar a conocer nuestro negocio, y la gente que esté dispuesta a ir, lo disfrutará mucho.

12ª Pregunta: ¿Qué es lo que más le gusta de la comida vegana?



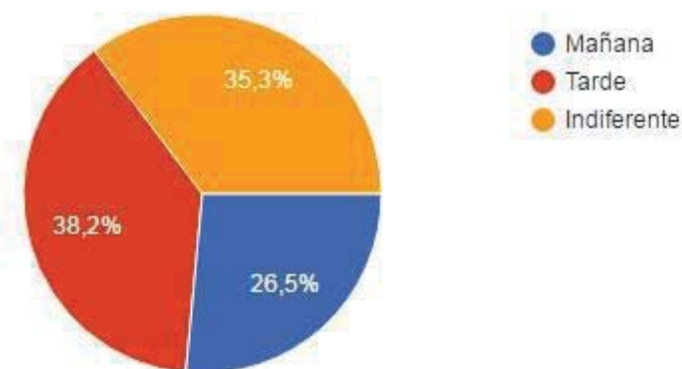
Queríamos saber lo que más tenía en cuenta la gente a la hora de juzgar un plato vegano, y haciendo esta encuesta descubrimos que hay diversas opiniones sobre esto. Llegamos a la conclusión de que todo tiene que ser perfecto y estar muy bien cuidado. Por suerte, este negocio nos apasiona, y no tenemos ningún problema en darle todos los retoques posibles. La originalidad parece primar, y de eso no nos falta, al igual que los beneficios en la salud, y la compasión hacia los animales.

13ª Pregunta: ¿Con cuántas personas suele salir a cenar?



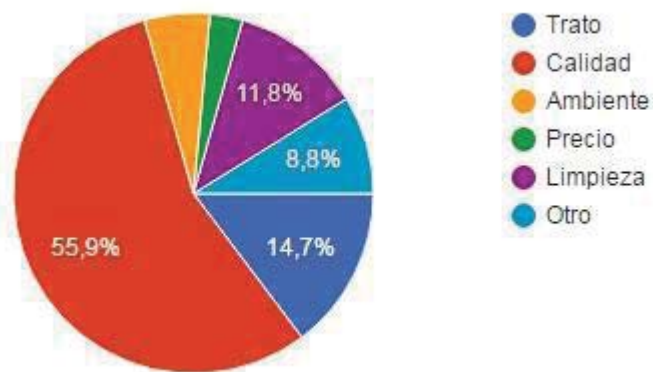
Esta vez, queríamos saber si la gente sale a cenar o a comer solo o acompañado, y en este caso, de cuántas personas lo hace. La mayoría sale en grupos de 2 a 5 personas. También hay un porcentaje significativo que sale con más de 5, y otro más pequeño con 1 persona.

14ª Pregunta: ¿Acudiría a las clases de por la mañana o de por la tarde?



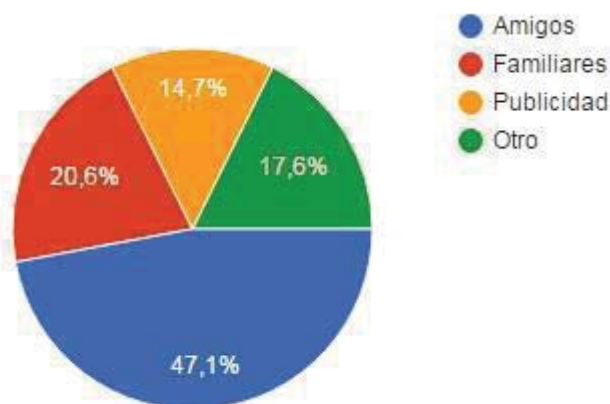
Las opiniones en esta pregunta se reparten homogéneamente. Tendremos increíbles alumnos dispuestos a aprender, tanto por la mañana como por la tarde.

15ª Pregunta: ¿Qué es lo que más valora de un restaurante?



Lo que más se valora de un restaurante suele ser la calidad, y en este caso, no ha sido de otra forma. Casi un 56% seleccionaron la opción de Calidad. Para nosotros esto es también muy importante, al igual que el trato, la limpieza y el ambiente.

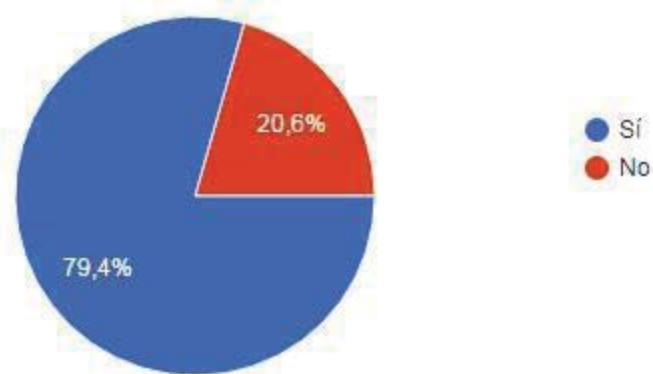
16ª Pregunta: ¿Cómo nos ha conocido?



Para Vegan Cookery, como para cualquier otro negocio, darse a conocer es muy importante, y como siempre, los amigos juegan aquí un papel muy importante.

Los familiares también ayudan, y desde luego, nada sería nuestro negocio sin la publicidad respaldándole.

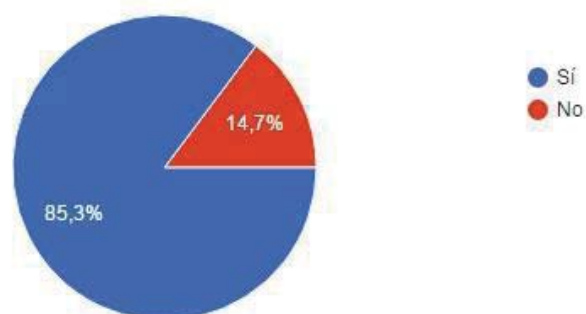
17ª Pregunta: ¿Le parece buena la ubicación de nuestro negocio?



A la mayoría, como a nosotros, nos pareció muy buena la ubicación del local. Es una zona céntrica, una calle de renombre en la que desembocan otras tantas.

Bien es cierto que es difícil aparcar allí, pero hay varias bocas de metro cercanas, y en la misma calle y, además, muchos autobuses pasan por allí.

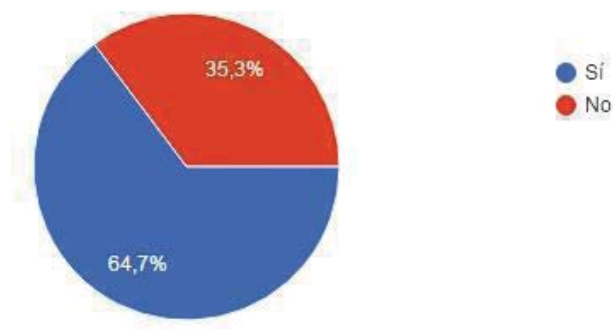
18ª Pregunta: ¿Le interesaría que se hicieran ofertas (2x1...) en nuestro restaurante?



Una buena oferta nunca está de más, o por lo menos eso opina la mayoría.

Tenemos una serie de precios reducidos para la gente que esté interesada en acudir a las catas, clases o ambas durante un mes entero.

19ª: ¿Le gustaría participar activamente en la elección de los próximos menús?



Nos encanta conocer lo que nuestros clientes opinan, y por eso queremos que den ideas para la elaboración de futuros menús. Un 65% querría participar ayudándonos de esta manera, y un 35% prefiere que la carta sea sorpresa.



20ª Pregunta: ¿Le parece buena idea nuestro negocio? ¿Por qué?

Si

Si

Si

Si, porque es chanchi y esta poco desarrollado en especial en España, además hay mucho turismo gastronómico lo cual puede resultar atractivo para turistas de todas partes.

Si, porque es chanchi y esta poco desarrollado en especial en España, además hay mucho turismo gastronómico lo cual puede resultar atractivo para turistas de todas partes.

No.

Si, porque es una buena forma de fomentar la comida vegana y vegetariana.

Si la verdad es que es una idea muy interesante

Si porque es muy original

Si, porque ultimamente hay mucha gente vegana

Por ser innovadora

Es una idea muy original

Si, porque es algo novedoso

Para su tipo de clientela, si

Para los veganos si, pero a mi me gusta la carne.

Si porque cada vez hay más mercado.

Muy buena idea.

No pq soy carnívoro

Es buena idea promover el conocimiento de los menús vegetarianos y veganos, ya que mucha gente los desconoce

Mucho futuro



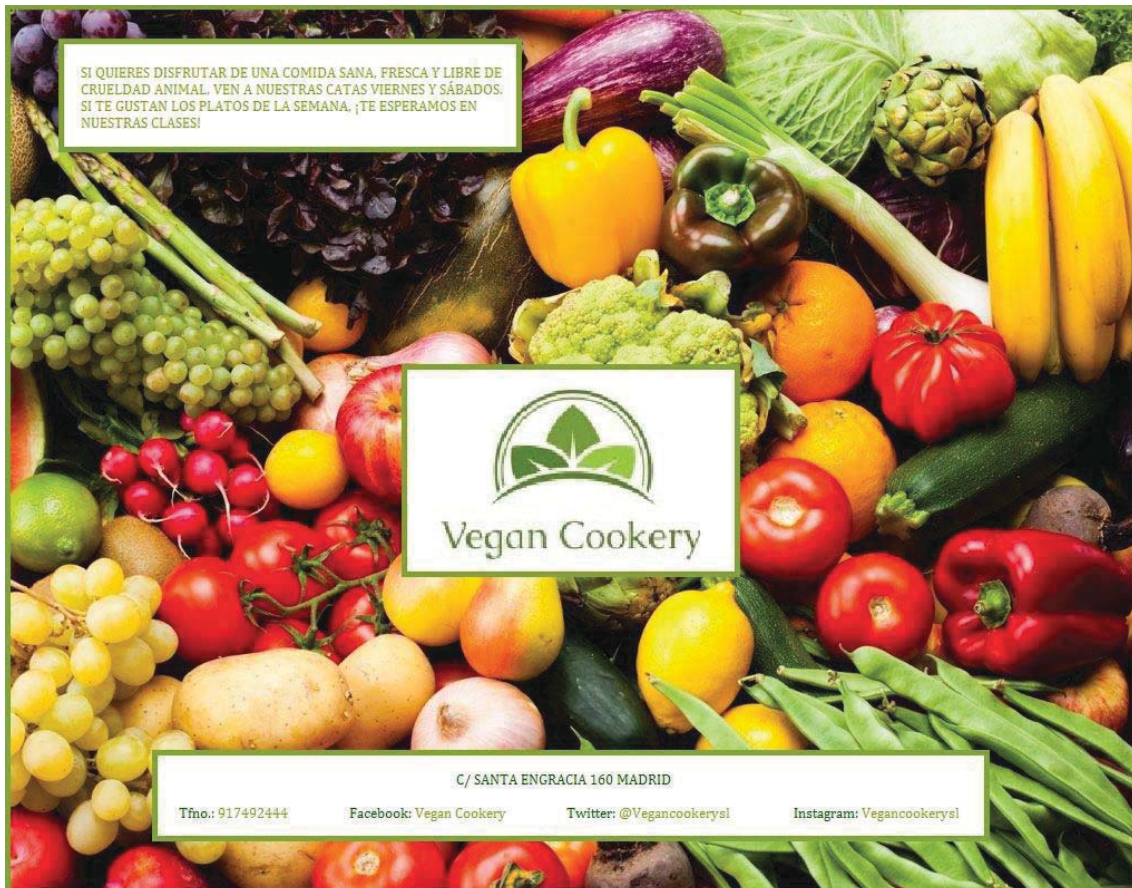
Porque cada vez hay mas veganos y vegetarianos
Si. Me parece una idea muy original.
originalidad
Si porque es nuevo y atractivo
si es muy innovador
Si, por que es cultura incipientes
Si, me parece muy innovadora
Lo veo original, pero no muy rentable.
Si, porque asi se da a conocer más la comida vegetariana y la vegana
Es muy novedosa. La escuela vegana sería una forma muy divertida de dar a conocer el veganismo
Me parece una excelente idea :)

La pregunta 19 la dejamos como una de respuesta abierta. Queríamos saber lo que la gente opinaba de nuestro negocio, si les parecía una buena idea. Hemos seleccionado unas cuantas, y esto es lo que dijeron.



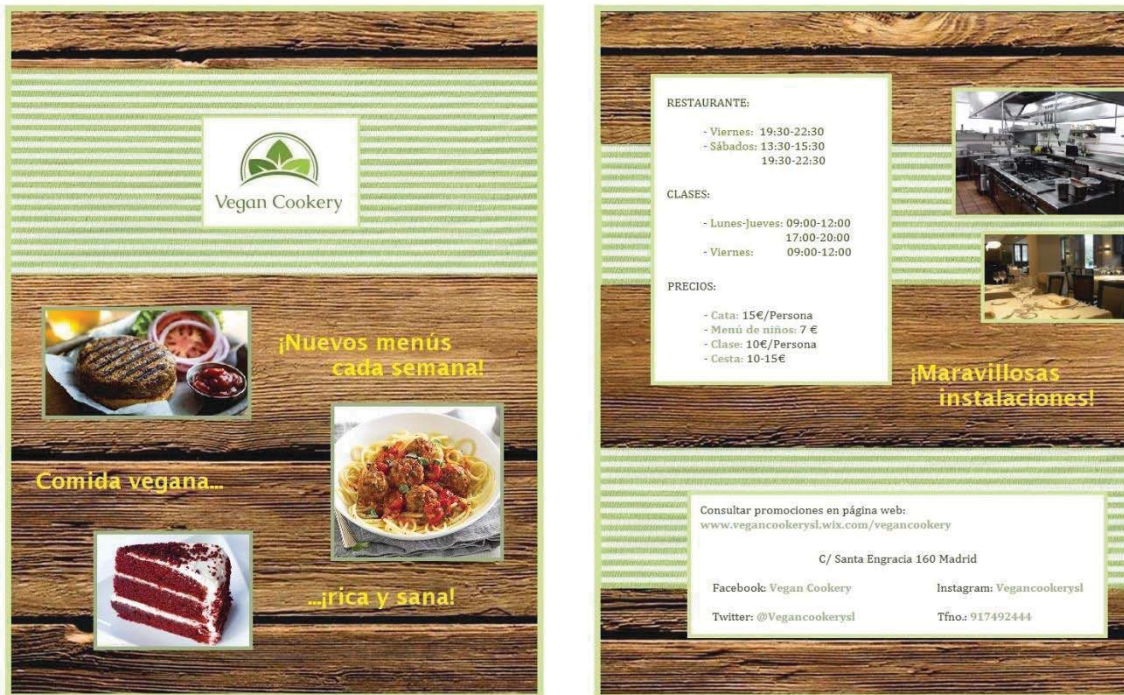
20.2. Anuncios

20.2.1. Gráfico



Este es nuestro cartel. Se trata de un fondo de frutas y verduras que representa la frescura de la comida vegana, sobre el que se sitúan: en el centro el logo de la empresa; en la parte superior nuestro mensaje; y en la parte inferior la dirección, así como nuestros datos de contacto (Teléfono, Facebook, Twitter e Instagram).





Esto es un panfleto que estará en el restaurante y las clases para que la gente lo pueda coger. También lo repartiremos por la calle.

En él, en el anverso, aparecen el logo y unas fotografías de algunos de nuestros platos. En el reverso aparecen los horarios, los precios, fotos de nuestras instalaciones, y los datos de contacto.



Esto es la tarjeta de nuestro negocio. Estará en el restaurante y las clases. En ella constan el logo, en el anverso, y en el reverso, los datos de contacto.



20.2.2. Video

Primer anuncio: Anuncio televisivo de presentación en el que aparecen todos los datos de la empresa. Este anuncio se emitiría en los inicios del negocio, cuando no mucha gente nos conociera aún.

Link: <https://youtu.be/qFqa0JJuAQ0>



Segundo anuncio: Por el contrario, este anuncio se emitiría cuando el negocio fuera ya mucho más conocido, y se hubiera extendido por más ciudades. Así, viendo solo el nombre “Vegan Cookery”, la gente ya sabría de qué se trata.

Link: <https://youtu.be/tzpEot767xE>



20.2.3. Radio

Hicimos un anuncio para radio en el que dábamos toda la información del negocio (nombre, redes sociales, teléfono, dirección...) y un mensaje para que los oyentes se animaran a acudir a las catas y clases.

Link: <https://youtu.be/DfpleMmMIZ0>

21. ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO

21.1. Fuentes de financiación

Para comenzar definitivamente con este negocio se necesitaba, como en todos, dinero. Cada una de las socias, habiendo invertido buena parte de nuestros ahorros, pusimos 10.000€.

Obviamente, para llevar a cabo un negocio tan grande, necesitábamos más dinero. Fue en ese momento cuando el banco entró en el juego.

Pedimos un préstamo de 230.000€ al banco Santander, a devolver en un período de 5 años con un interés del 4% anual simple.

Antes de pedir el préstamo al Santander, miramos y buscamos en otros bancos algo que nos fuera más beneficioso. Al final optamos por este banco, porque el tiempo de devolución era muy extenso, y así no había ningún riesgo a no poder pagarlo demasiado pronto, y porque el interés que pedían era bastante más bajo que los otros que nos habían comentado anteriormente.

Con este interés (4% anual simple), tendríamos que pagar, cuando llegara el día de la devolución, el capital inicial de 230.000€ más 46.000€ (9.200€ x 5 años). Esto serían 276.000€.

Actualmente, la deuda con el banco se ha reducido hasta llegar a 190.000€.

