

# CÓMO PONER EN MARCHA UN RESTAURANTE

## AÑO 2013-14

Presentación	.....1
Atractivos y dificultades del sector	.....3

### Capítulo 1

LAS CLAVES DEL ÉXITO ... Y DEL FRACASO	.....5
--	--------

Concreción de la idea de negocio

Investigación

Planificación

Ubicación, ubicación, ubicación ...

Comunicación

Gestión de los recursos humanos

Vocación de servicio al cliente

Financiación

Formación

Morir de éxito

Innovación

Espíritu emprendedor

▪ La idea de negocio	.....11
----------------------	---------

Cómo acotar nuestra idea de negocio

Posicionamiento de la empresa

## Capítulo 2

ANÁLISIS E INVESTIGACIÓN	.....16
▪ El sector de la restauración en España	.....16
▪ Franquicias	.....20
▪ Proveedores y canales de compra	.....21
▪ Influencia del entorno sobre el negocio de la restauración	.....22
Coyuntura económica	
Evolución del consumo	
Turismo	
Aspectos legislativos	
Salud y medioambiente	
Situación del empleo	
Innovación y nuevas tecnologías	
Guiñar el ojo a las tendencias	
▪ Análisis del mercado local	.....31
Fuentes de información para el estudio del mercado	
Claves para acertar con la ubicación	
Investigar acerca de los potenciales clientes	
Cómo realizar una encuesta	
Ejemplo de encuesta	
Vigilar a los competidores	
Cómo elegir los proveedores	
▪ Análisis DAFO	.....40

## Capítulo 3

PLAN DE MARKETING	42
▪ Los clientes: la segmentación	43
Un ejemplo de segmentación	
▪ Marketing mix	46
▪ ¿De qué se compone el producto 'restaurante'?	46
Oferta gastronómica	
Servicio	
Servicios complementarios	
Ambiente del local	
Escoger una franquicia	
▪ Cómo fijar los precios	51
Cálculo del coste plato	
Aspectos a tener en cuenta para la fijación de los precios	
Formas de pago	
▪ Comunicación eficaz	54
Crear marca	
Elección del nombre	
Imagen corporativa	
Cómo planificar nuestra campaña de comunicación	
La publicidad tradicional	
Publicidad en Internet	
Presencia en redes sociales	
Promociones	
Relaciones públicas	
Marketing directo	
El 'boca a boca'	
Fidelización de los clientes	
Un ejemplo de planificación de las acciones de comunicación	

## Capítulo 4

RECURSOS HUMANOS	69
▪ Los puestos de trabajo en los restaurantes	69
▪ Modalidades de contratación	71
Contratos por tiempo indefinido	
Contratos temporales	
Contratos formativos	
Contratos a tiempo parcial	
Contratos de trabajo temporal	
▪ Costes salariales	77
▪ Convenios colectivos	78
Faltas y sanciones	
Igualdad efectiva de mujeres y hombres	
Retribuciones	
Periodo de prueba	
Jornada de trabajo, descanso, permisos y vacaciones	
▪ Ley del Estatuto del Trabajo Autónomo	82
▪ Búsqueda y selección del personal	82
▪ Sugerencias para la gestión de los colaboradores	83
▪ El empresario de restauración: un ejemplo real	85

## Capítulo 5

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	87
▪ Operativa cotidiana	87
▪ Gestión de las compras	88
▪ Equipos, utensilios y maquinaria	89

Maquinaria y equipos de sala	
Maquinaria y equipos de cocina	
Utensilios de cocina	
Equipo de lavado y limpieza	
Indumentaria	
Equipamiento tecnológico e informático	
▪ Diseño del local	.....94
▪ Gestión contable, fiscal y laboral	.....95

## Capítulo 6

ASPECTOS JURÍDICOS	.....96
▪ La forma jurídica	.....96
Empresario individual	
Comunidad de bienes	
Sociedad de Responsabilidad Limitada	
Sociedad Limitada Nueva Empresa	
Sociedad Anónima	
Sociedad Laboral	
Sociedad Colectiva	
Sociedad Comanditaria	
Cooperativa de Trabajo Asociado	
▪ Las formas jurídicas en el sector de la restauración	.....100

## Capítulo 7

TRÁMITES	.....101
▪ Trámites de constitución	.....101
Solicitud de certificación negativa del nombre	
Escritura de constitución y estatutos de la sociedad	
Declaración previa al inicio de operaciones	
Solicitud del Código de Identificación Fiscal (CIF)	
Liquidación del ITPAJD	
Inscripción en el Registro Mercantil	
Libros obligatorios	
▪ Trámites administrativos	.....103
Compra, arrendamiento del local o traspaso	
Licencia de obras	
Licencia de actividades e instalaciones (Licencia de apertura)	
Licencia municipal de funcionamiento	
Alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas	
Autorización de apertura y clasificación	
Sellado de las cartas de platos y bebidas	
Licencia municipal de terrazas de veladores, temporal o anual	
Autorización para la instalación de máquinas recreativas	
▪ Trámites laborales	.....108
Alta en el régimen de autónomos de la Seguridad Social	
Comunicación de apertura del centro de trabajo	
Inscripción de la empresa en la Seguridad Social	
Afiliación y alta de los trabajadores en la Seguridad Social	

Formalización de los contratos de trabajo	
Libros obligatorios	
Calendario laboral	
▪ <b>Trámites higiénico-sanitarios</b>	.....109
Sistema APPCC	
Formación continuada	
▪ <b>Otros trámites y requisitos</b>	.....110
Prevención de riesgos laborales	
Ley de Protección de datos personales	
Seguros	
Sociedad General de Autores de España	
Registro de Patentes y Marcas	

## **Capítulo 8**

<b>LEGISLACIÓN SECTORIAL</b>	.....114
Normas generales	
Clasificación de los restaurantes	
Cartel identificativo	
Aforo	
Reserva de derecho de admisión	
Prohibición de venta de alcohol a menores de 18 años	
Hojas de reclamaciones	
Precios	
Cartas de platos y vinos	
Disposiciones acerca del local	
Accesibilidad	

- Expedición de facturas
- Horarios de apertura y cierre
- Prevención de parasitosis

## Capítulo 9

FISCALIDAD	.....	120
▪ Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA)	.....	122
▪ Impuesto sobre la Renta de las personas físicas (IRPF).....		122
▪ Impuesto de Sociedades (IS)	.....	124
▪ Impuesto sobre Bienes Inmuebles (IBI)	.....	124

## Capítulo 10

AYUDAS Y SUBVENCIONES	.....	125
▪ ¿Dónde y cómo encontrarlas?	.....	125
▪ Financiación preferencial	.....	127
Líneas ICO 2011 para autónomos y empresas		
Programa de microcréditos para mujeres emprendedoras		
Línea Enisa para jóvenes emprendedores		
Línea Enisa para la PYME		
▪ Ayudas para el fomento del empleo	.....	128
Programa de fomento del autoempleo o del empleo autónomo		
Pago único de la prestación por desempleo		
Ayudas autonómicas para el fomento del empleo		
Ayudas para el fomento del empleo de jóvenes		
Ayudas para el fomento del empleo y de la economía social		
▪ Ayudas sectoriales	.....	130
Planes de ayudas a la hostelería		
Ayudas para la mejora de la calidad y promoción turística		



▪ <b>Otras ayudas</b>	.....131
Programa 'Innoempresa' de apoyo a la innovación de la PYME	
Plan Avanza	
Programa New	
Ayudas para la formación	
▪ <b>Instrumentos al servicio de los emprendedores</b>	.....132
Ventanillas únicas	
Organismos de promoción empresarial	
Asociaciones sectoriales	

## **Capítulo 11**

<b>PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO</b>	.....133
▪ <b>Plan de inversión</b>	.....133
▪ <b>Plan de financiación</b>	.....136
Fuentes de financiación	
▪ <b>Balance de situación inicial</b>	.....140
▪ <b>Cuenta de resultados</b>	.....141
Partidas de gasto	
Gastos de personal	
Gastos generales	
Amortizaciones	
Gastos financieros	
▪ <b>Previsión de facturación</b>	.....146
▪ <b>Plan de tesorería previsional</b>	.....150
▪ <b>Balance de situación final</b>	.....153
▪ <b>Rentabilidad del negocio</b>	.....155

▪ Ratios de rentabilidad	.....158
ROE	
ROI	
▪ Otros indicadores financieros	.....161
Cash Flow	
Pay Back	
Fondo de maniobra	
Ratios de liquidez y de solvencia	

## Capítulo 12

RECURSOS PARA EMPRENDEDORES	.....166
▪ Organismos y asociaciones	.....166
▪ Organismos de desarrollo y promoción empresarial	.....170
▪ Promoción turística regional	.....172
▪ Ferias	.....173
▪ Publicaciones sectoriales	.....176
▪ Bibliografía	.....178