



7. RECURSOS CLAVE

En nuestra idea de negocio podemos identificar cuatro recursos clave:

1. RECURSOS HUMANOS.

a. Comerciales

Nuestro equipo comercial estará formado por personal de nuestra empresa, que se formará para dar el mejor servicio a los clientes. Se informará de los clientes potenciales, y de las características específicas de productos y servicios que nos sean demandados.

Nuestros comerciales van a salir a la calle, hablar con todos nuestros clientes, y detectar sus necesidades, para así establecer un plan de acción y desarrollarlo junto a ellos y así darles el mejor servicio posible desde nuestra empresa. Se van a encargar de negociar los precios, satisfacer las demandas y necesidades de los clientes, así como de informar a la base de todas las posibles amenazas que encuentren en nuestro servicio, y nuestra manera de ofrecerlo.

Deberán ser proactivos, con capacidad de decisión, responsables y respetuosos con su trabajo y con los clientes.

b. Personal de la oficina o base de la empresa

El personal de la oficina será el encargado de gestionar todos los pedidos de los clientes, así como de la correcta recepción de los productos y de que los envíos a los clientes lleguen en tiempo y forma.

Comprobarán la calidad de los productos en la base, y verificarán que se corresponde con lo valorado en la aplicación. También serán los encargados de gestionar los albaranes de los pedidos, unificándolos y pudiendo así, ser capaces de dar el servicio de factoring que ofertamos. Se encargarán de gestionar los albaranes y facturas para simplificárselos a los restauradores, y de gestionar los pagos a los proveedores y distribuidores con los que trabajemos.

c. Personal de recogida y entrega de pedidos

El personal encargado de la recogida y entrega de pedidos a los clientes va a estar formado con unos conocimientos mínimos de calidad de los diferentes productos con los que va a tratar.



Con esto nos aseguramos que no va a haber ningún error en cuanto a calidad se refiere, ya que al recoger los pedidos en los puestos de nuestros distribuidores, realizarán los controles pertinentes, para verificar que la calidad solicitada y la obtenida por el restaurador es la adecuada.

Además, al ser especialistas en calidad, conocerán los mejores métodos de conservación de alimentos, asesorando así a los clientes finales, restauradores, dándoles un servicio de calidad aumentada.

d. Tareas de cada colaborador

Contaremos con el equipo creador, es decir, todos los miembros que han puesto en marcha este proyecto.

- *Silvia Ramírez*, como la persona encargada de la **contabilidad general de la empresa** tanto a nivel interno como a nivel fiscal: Cuenta de pérdidas y ganancias, balance fin de año, memoria... Unificación de todos los albaranes y realización de las facturas.
- *Judit Huelmos*, encargada de **actualizar diariamente todos y cada uno de los productos de los diferentes proveedores**, poniéndose en contacto con ellos. Actualizaciones de precios y el nivel de stock disponible, para que los restauradores puedan realizar sus pedidos. Gestión interna de la plataforma y la aplicación.
- *Sandra Álvarez*, encargada de gestionar de forma correcta la **unificación de todos los productos** que se reciban en la central o base de la empresa para después entregárselos a los restauradores sin fallos, para que las condiciones y forma sean acordes con el pedido solicitado.
- *Víctor Manuel Olivar*, será el encargado de **recoger los productos de todos los proveedores** mediante rutas previamente diseñadas y estudiadas, en horarios establecidos y adecuados para que la recepción en la base sea en tiempo y forma.
- *Sergio Riesco*, será el encargado de realizar las **entregas a nuestros clientes**, a través de rutas basadas en función de la demanda de ese día y con nuestros vehículos que serán los apropiados para el transporte de las distintas mercaderías, llegando estas al cliente final en las condiciones óptimas.
- *Víctor Matías*, como trabajador de la empresa, ejerce de **comercial** dando a conocer el servicio que ofertamos a los distintos restaurantes, cafeterías y demás clientes potenciales y como persona de contacto encargada de dar un trato más personalizado a nuestros clientes.



2. Recursos tecnológicos.

Contaremos tanto con una plataforma web, como con una aplicación, en las cuales aparecerán todos los productos que ofrecemos de todos los proveedores que se unan a nosotros, actualizando diariamente los precios y las cantidades que ofrece cada proveedor.

El cliente tendrá a su disposición una amplia gama de productos y será él mismo quien realice su cesta de la compra de una manera tan sencilla y ágil como hacer un clic.

ACTIVO	COSTE	TIPO COSTE
Diseño de página web	2050 €	Inversión inicial
Desarrollo de aplicación	11000€	Inversión inicial

La idea de la aplicación podríamos presentara con un diseño similar al siguiente:





3. Recursos físicos.

En primer lugar, contaremos con una flota de vehículos, con los que recogeremos los productos de los distintos proveedores en base a los pedidos que hayan hecho nuestros clientes. También los usaremos para realizar el reparto a los clientes una vez que hayan sido preparados y unificados en la central.

ACTIVO	CANTIDAD	COSTE	COSTE TOTAL	TIPO COSTE
Furgones frigoríficos	3	400 €	1200€	Mensual (renting)
Rotulación furgones	3	170€	510 €	Inversión inicial

En segundo lugar, contaremos con unas cámaras frigoríficas y congeladoras para poder conservar todos los alimentos y mantenerlos a una temperatura adecuada hasta su posterior entrega, mientras se realizan las tareas de preparación de pedidos.

ACTIVO	CANTIDAD	COSTE	COSTE TOTAL	TIPO COSTE
Cámara frigorífica	1	2800 €	2800€	Inversión inicial
Cámara de congelación	1	1279 €	1279 €	Inversión inicial

En tercer lugar, contaremos con un vehículo utilitario, que usará el comercial encargado de visitar a los distintos clientes, ya sean proveedores o el sector restauración, para dar a conocer nuestros servicios, la fidelización de clientes, captación de proveedores para la unión a la red, así como, darles el servicio postventa adecuado.

ACTIVO	CANTIDAD	COSTE	COSTE TOTAL	TIPO COSTE
Vehículo comercial	1	250 €	250€	Mensual (renting)

Por último, contaremos con una sede central en la cual recibiremos todos los productos de los proveedores y donde se preparará y unificará el pedido para cada cliente.

También se realizarán las tareas administrativas y contables de la empresa.



ACTIVOS	CANTIDAD	COSTE	COSTE TOTAL	TIPO DE COSTE
Alquiler nave	1	126.09 €	126.09 €	Mensual (Alquiler)
Alquiler oficina	1	49.24 €	49.24 €	Mensual (Alquiler)
Mesas acero inoxidable	3	349 €	947 €	Inversión inicial
Estanterías	3	125 €	375 €	Inversión inicial
Ordenador sobremesa	1	630 €	630 €	Inversión inicial
Monitor ordenador	1	55 €	55€	Inversión inicial
Ordenador portátil	1	220 €	220 €	Inversión inicial
Impresora	1	65.33 €	65.33€	Inversión inicial
Básculas	2	60 €	120 €	Inversión inicial
Carro de transporte	2	89 €	178 €	Inversión inicial
Cajas contenedoras	100	7 €	700 €	Inversión inicial
Material fungible	c/s	300€	300€	Inversión inicial

4. Recursos financieros.

Contaremos con unos fondos propios, que conseguiremos aportando una cantidad inicial de dinero cada uno de los socios de la empresa.

La aportación de capital que realizará cada uno de los socios será de 4000 €, haciendo así una aportación inicial total de 20.000€.

Además, contaremos con una financiación externa, con la que obtendremos el dinero extra que podamos necesitar para poder llevar a cabo nuestro proyecto, a través de entidades bancarias pidiendo una línea de crédito, que nos permitirá disponer de liquidez para el ejercicio de nuestra actividad.

Con el renting de la flota de vehículos, evitaremos realizar un desembolso inicial monetario muy elevado, pagando, de esta forma mes a mes, una pequeña cantidad por la utilización de los mismos que nos supondrá un gasto más pero una menor inversión inicial. El renting ya está valorado en los recursos operativos.

Por último, y una vez puesta en marcha la empresa, obtendremos financiación por medio de los proveedores, marcando unos plazos de pago superiores al plazo de cobro que impondremos a nuestros clientes.