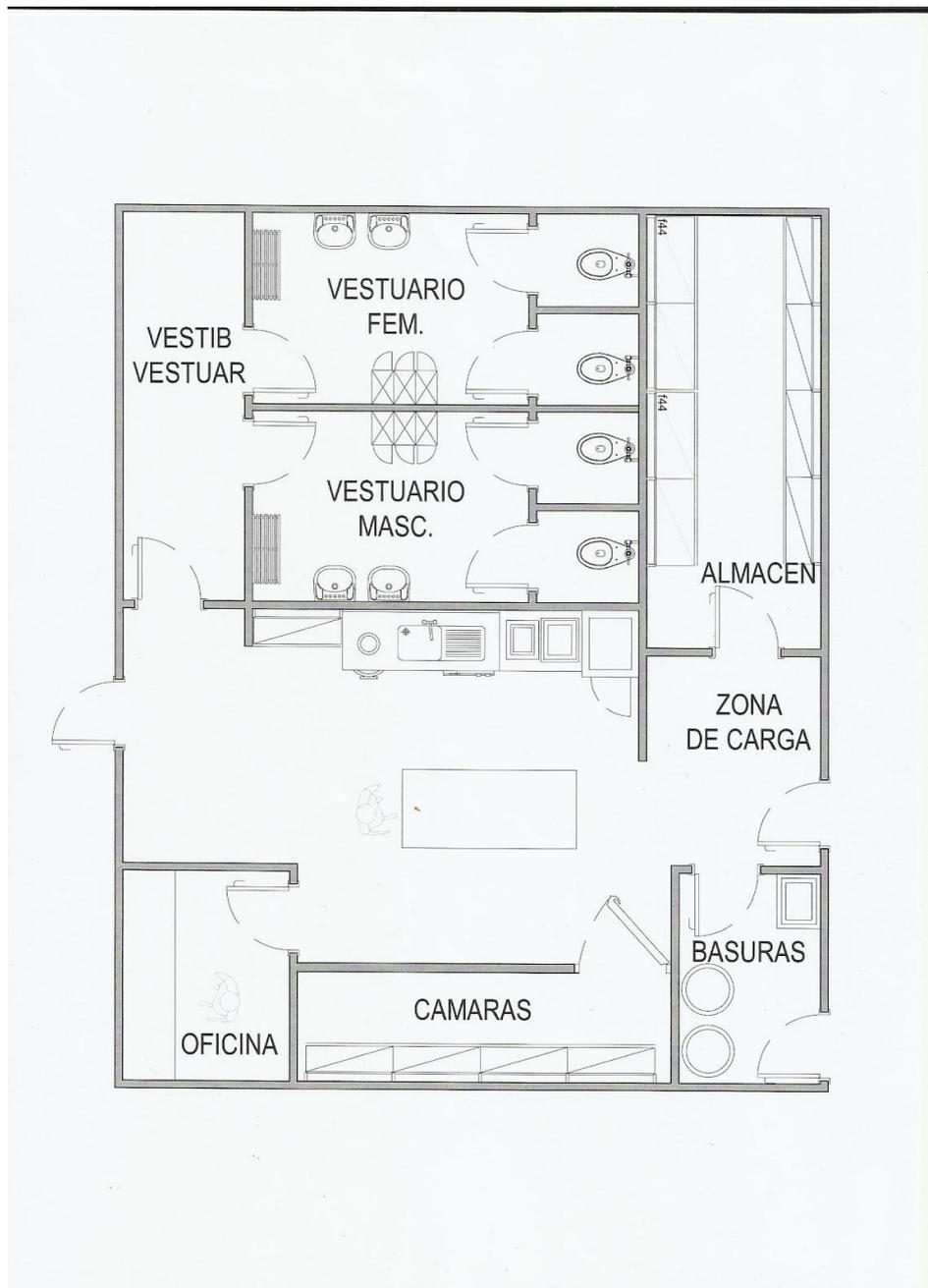


## RECURSOS CLAVE

Para la realización del proyecto necesitamos una serie de recursos que detallamos a continuación.

- OBRADOR

Lo primero, un obrador donde poder producir nuestro producto. Estará situado en la calle Padre Marín 24, en la zona de los Lirios, cerca de la Universidad de La Rioja. El local consta de 83 metros cuadrados con salida de humos, almacén, escaparates y baño por 325 euros mensuales. El Plano que hemos diseñado es el siguiente:



- MAQUINARIA Y UTENSILIOS

No se puede llevar a cabo nuestra actividad sin las herramientas y maquinaria adecuadas.

- Maquinaria:

KITCHENAID PROFESIONAL 6,9 LITROS	946,90 €
MY COOK, ROBOT DE COCINA SEMIPROFESIONAL	660,40€
MEZCLADORA PLANETARIA 20 LITROS NIGL191	728,40€
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DIRECTO RMSDA107E	2373,00€
FERMENTADORA DE PANADERÍA FMF408	681,20 €
FREGADERO F500 CON MUEBLE INOX	429,00 €
GRIFO DE DUCHA DOS AGUAS CON GRIFO	158,10 €
NEVERA VERTICAL DE REFRIGERACIÓN PASTELERÍA	1753,50 €
NEVERA CONGELADOR PARA PASTELERIA	2299,80 €
CAMPANAS EXTRACTORAS PARED BASIC 100 CM LARGO	711,10 €
FOGÓN SEMI INDUSTRIAL DE 3 QUEMADORES HRFG3ECON	321,50 €
FREIDORA GAS SOBREMESA	1096,20 €
BALANZA INDUSTRIAL	126,20 €
MESA MURAL ACERO INOX FONDO 500 SIN ESTANTE	201,00 €
MESA CENTRAL ACERO INOX FONDO 500 CON ESTANTE	211,10 €
ESTANTERIA ALUMINIO Y POLIESTER	109,00 €
DISPENSADOR DE PAPEL	12,25 €
DISPENSADOR DE JABON	10,95 €

Total:

**15.523,82 €**

- Utensilios:

Bowls metálicos(cocina)	
Pequeños (x2)	6,00 €
Medianos (x2)	10,00 €
Grandes (x2)	14,00 €
Bowls plástico(cocina)	
Pequeños (x2)	6,00 €
Medianos (x2)	10,00 €
Grandes (x2)	14,00 €
Varillas (x3)	21,00 €
Espátulas madera (x3)	24,00 €
Espátulas metal (x2)	12,00 €
Rodillos madera (x3)	12,00 €
Bandejas metálicas medianas (x3)	45,00 €
Bandejas gastronorm (x3)	21,00 €
Utensilios y otros materiales varios	200,00 €
<b>Total:</b>	<b>477,95 €</b>

- AULA FORMACIÓN

El aula donde se impartirán las clases o elementos intangibles a las alumnas nos la cederá Cáritas-Chavicar. El Centro Virgen de la Esperanza se une a la Agencia de Colocación de Fundación Cáritas Chavicar con el objetivo de desarrollar un proyecto conjunto de formación y empleo como fomento de la empleabilidad de las personas atendidas por los diferentes recursos de Cáritas.

- FOOD TRUCK

Otro paso importante es obtener el vehículo Food Truck. El **coste** puede variar mucho dependiendo de si se alquila o se compra, de los equipamientos que tenga, etc.

Se pueden encontrar Food Truck de segunda mano homologados, con toda la documentación en regla a la venta en lugares de anuncios de vehículos, como milanuncios.com o Wallapop, entre 10.000 y 20.000 euros.

Para efectuar la compra se recomienda acudir al asesor de ADER que haga toda la tramitación para clarificar las responsabilidades del comprador y el vendedor y no olvidarse ningún trámite.

### **Obtención de permisos, licencias, certificaciones, etc.**

Llegamos a la parte de **normativa** de Food Trucks, que básicamente se centra en las ordenanzas municipales, en la adecuación del vehículo y en las prácticas de higiene alimentaria. Además, también existe una normativa de transporte, como vehículo de un peso y a menudo altura determinados.

### **Transformación del vehículo**

Si obtenemos el vehículo de alguien que ya se dedicaba a la restauración móvil, probablemente tenga los papeles en regla y no debemos hacer muchos trámites.

Sin embargo, si se compra el vehículo para acondicionarlo a posteriori deberá contar con la **autorización sanitaria** de la Comunidad Autónoma y con la supervisión de un taller de transformación de este tipo de vehículos autorizado (Caravanas Rioja, en Santo Domingo de la Calzada)

### **Urbanismo**

Según el Real Decreto 199/2010, son los **ayuntamientos** quienes deben determinar la zona de emplazamiento de las actividades de venta ambulante o no sedentaria, por lo que deben consultarse las ordenanzas municipales de cada uno.

## **Sanidad**

La normativa en Food Trucks en España en materia sanitaria emana de los diferentes reglamentos europeos, como el Reglamento 2004/852/CE: Anexo II, capítulos 3-12, vehículos de venta ambulante.

Además, también aplican otros como los que obligan a los trabajadores del Food Truck a informar sobre **alérgenos**, los que establecen los requisitos para vender productos a base de huevo, los que ponen las bases para el etiquetado, etc.

## **Obtener un seguro de responsabilidad civil**

Los Food Trucks son vehículos, por lo que deben contar con un **seguro de responsabilidad civil obligatorio**, incluso los que son caravanas, que como vehículos no motorizados pueden estar cubiertos por el seguro del vehículo que los remolca.

Además, al contar con cocina, electrodomésticos, albergar trabajadores, etc., debe contar con un seguro de responsabilidad civil como negocio, con coberturas de la patronal (perjuicios que puedan sufrir los empleados en el puesto de trabajo), de explotación (percances que ocurran durante la actividad, como un corte que se pueda hacer un cliente con la superficie en la que se sirven los alimentos) y de productos (perjuicios por productos que se han vendido, como una toxiinfección alimentaria en un cliente).

- RECURSOS INTANGIBLES/INTELECTUALES

Debemos asegurarnos de registrar nuestra marca DONNAS en La Oficina Española de Patentes y Marcas.

También tenemos que tener todos los requisitos necesarios para poder impartir un Curso teórico/práctico orientado a la formación en cuanto a elaboraciones de pastelería/repostería, en concreto la elaboración de los donuts. Los requisitos están publicados en el BOE y detallados en el Decreto 685/2011, del

13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio.

Debemos poder garantizar ofrecer el Curso de manipulador de alimentos para el “*Food Truck*” y el Curso básico en cuanto a material de prevención de riesgos laborales.

- HABILIDADES DE COMUNICACIÓN

La comunicación es una pieza fundamental en el funcionamiento de la empresa. En nuestro equipo contamos con profesionales de la comunicación que ofrecen garantías para promover nuestra actividad en el mercado al que nos dirigimos.

No habrá futuro en la empresa sin las necesarias habilidades de comunicación para fomentar el trabajo en equipo, la cooperación y, sobre todo, el apoyo mutuo entre compañeros. Los promotores del proyecto están comprometidos con éste y mantienen una comunicación asertiva y bidireccional donde fluyen las ideas con naturalidad.

Es necesario fomentar un desarrollo personal pleno, no solo en cuanto a la empresa se refiere, sino a la persona en sí (confianza, autoestima, etc), y las diferentes experiencias vitales y personales de los promotores con diferentes edades ayuda a tener diferentes puntos de vista y un enriquecimiento mutuo que repercutirá en el bien de las trabajadoras.

- HABILIDADES DE GESTIÓN-PLANIFICACIÓN

Otro de los recursos clave que necesitamos son las habilidades de gestión-planificación. Los promotores del proyecto están trabajando actualmente en su desarrollo con un profesorado muy cualificado.

Al finalizar su formación, esperan ser capaces de formar personas capaces de dirigir a otras personas y gestionar un negocio; inculcar virtudes de líder en ellas a través de la práctica y los errores; y distribuir las tareas semanales otorgando responsabilidades a los trabajadores entre otras aptitudes.