

SOCIEDADES CLAVES

¿Cuáles son los principales socios y proveedores que necesitáis para que vuestro proyecto funcione?

Socios:

- Nuestro socio principal es un empresario que se dedica a la compraventa de inmuebles y nos aporta el local donde vamos a desempeñar nuestro servicio, de esta forma nos ahorramos los costes que requiere el alquiler o compra del establecimiento.

Proveedores:

- Café:
 - Toscaf
 - Cafento

- Refrescos, vinos, cervezas...:
 - Helmántica de bebidas
 - Comercial vinos Acera
 - SCL distribuciones salmantinas DISACO
 - Distribuciones Mansel

- Alimentos y productos para su elaboración:
 - Comercial de alimentación Williams S.L
 - DISCOSA de alimentación S.L.
 - SDC sin gluten. Especialistas en alimentación sin gluten para profesionales

- Maquinaria para cafetería
 - Polimak S.L.

¿Por qué son importantes para nosotros?

- En nuestra empresa, los socios que disponemos son de mera importancia ya que nos aportan el establecimiento donde vamos a desempeñar nuestro servicio, de esta forma nos ahorramos los grandes costes que conlleva la compra o alquiler de este.
- Por otro lado, nuestros proveedores nos aportan los suministros necesarios para ofrecer el servicio, es por eso que nos centramos en buscar cuales son los mejores para nuestro negocio respecto a fiabilidad, seguridad y calidad.

¿Cuál sería la forma más adecuada para la constitución de tu empresa?

- Para esta empresa, elegiríamos la sociedad limitada (consejo de administración) debido a que somos tres socios los cuales, no queremos responder con todo el patrimonio, solo con una parte limitada, además con este tipo de empresa, el capital que debemos aportar es menor a otros tipos de sociedad (solo 3000€)
- De esta manera el capital social será repartido entre los socios en partes iguales dependiendo del capital aportado.
- Mediante este tipo de sociedad, también podemos poner como dirección el propio local donde realizamos la actividad empresarial.

¿Cuáles son sus ventajas y posibles inconvenientes de esta elección?

- Ventajas:
 - Responsabilidad frente a acreedores limitada al capital social y a los bienes a nombre de la sociedad.
 - 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.
 - Capital social mínimo exigido relativamente bajo, 3.000 €, que además una vez desembolsado puede destinarse a financiar inversiones o necesidades de liquidez.
 - El nº de socios es el mínimo posible, uno, por lo que puede ser unipersonal.
 - Los costes de constitución son asequibles, del orden de 600 €, sin contar la aportación de capital social.
 - A partir de cierto nivel de beneficios o rendimientos, del orden de 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. Esta ventaja sólo tiene realmente valor si parte de los beneficios los fueras a dejar como patrimonio de la sociedad. Si lo que quieres es llevarte todo el beneficio para tus gastos personales, tendrás que tributar por tu nómina o por los dividendos que te lledes y al final queda más o menos igual.

- Con una sociedad, el autónomo puede fijarse un sueldo y desgravarlo como gasto.
- Las sociedades tienen mayor facilidad de acceso al crédito bancario ya que a los bancos les ofrecen una mejor información sobre su funcionamiento y además el hecho de ser Sociedad suele ofrecer una mejor imagen.

- **Inconvenientes:**

- Las participaciones no son fácilmente transmisibles. Su venta queda regulada por los estatutos de la sociedad y la Ley, teniendo prioridad los restantes socios. Por tanto, no es una forma adecuada si se quiere captar a un gran número de inversores.
 - La constitución de una sociedad limitada suele llevar una media de 40 días, por lo que si necesitas darte de alta de forma inmediata para empezar a ejercer una actividad, es mejor hacerlo como autónomo.
 - Si para obtener la financiación necesaria el banco nos pide garantías personales, la responsabilidad limitada se está “evaporando” en gran medida.
- Número de promotores o socios.
- 3
- Responsabilidad que los promotores están dispuestos a asumir
- A partes iguales
- Capital social mínimo para su constitución.
- 30.000€
- Tratamiento fiscal.
- Coffeeworld S.L.

PROVEEDORES	Café Toscaf 80/20	Café La Flor de America 80/20	Café Cnadelas 80/20
CRITERIOS			
Cumplimiento de especificaciones técnicas	Si	Si	Si
Precio	17,20€/Kg (14,74€/Kg con descuento)	18,70€/Kg (15,58€/Kg con descuento)	10,50€/Kg (9,62€/Kg con descuento)
Forma de pago	Contra reembolso	Contra reembolso	Contra reembolso
Descuentos	6 + 1 Kg descafeinado de regalo	5 + 1 de regalo	11 + 1 de regalo
Calidad	Alta	Muy alta	Alta media
Plazo de entrega	Reparto semanal	Reparto semanal	Reparto semanal
Servicios postventa/garantías	Mantenimiento cafetera	Mantenimiento cafetera	Mantenimiento cafetera limitado
Número de ventajas	3	3	1

¿Existe alguna normativa específica (medioambiental) que afecte el proceso productivo?

- La calidad ambiental en hostelería es uno de los factores con mayor relevancia a nivel de confort, higiene, seguridad y salud
- Por esta razón, AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación) ha publicado recientemente una nueva norma. Su objetivo es sistematizar una metodología orientada a la valoración de la Calidad del Aire Interior y Salud Ambiental. Su ámbito de aplicación son edificios de hostelería con alojamiento como complejos hosteleros, apartahoteles, hostales, casa rurales y albergues. Su principal objetivo es prevenir los riesgos ambientales perjudiciales para la salud y el confort de los usuarios. También busca aportar una valoración ponderada de los distintos aspectos que influyen en su calidad ambiental.

¿Qué acciones se llevarán a cabo para su cumplimiento?

- **Aspectos generales.** Establecimiento de niveles, criterios de valoración, categorización de riesgos, Índice de Ponderación (IP) y Metodología de valoración de la CAI.
- **Diseño.** Calidad del aire exterior, sistemas de ventilación, instalaciones de riesgo para la prevención de la legionelosis, piscinas de uso público climatizadas (piscinas, spa, jakuzzis, etc.).
- **Aspectos de control.** Parámetros obligatorios, parámetros complementarios.
- **Mantenimiento higiénico-sanitario.** Evaluación higiénica de los sistemas de climatización, control de plagas/vectores, operaciones de limpieza (productos químicos), control de legionella en instalaciones de riesgo.
- **Valoración de la CAI.** Valoración de aspectos de diseño, valoración de aspectos de control, valoración de aspectos de mantenimiento higiénico-sanitario, cálculo del índice global de la CAI.
- **Anexo A (Normativo).** Lista de chequeo tipo para UTAs.
- **Anexo B (Informativo).** Ejemplo cálculo del índice global de la CAI.