

SOCIOS CLAVE**ÍNDICE:**

1. Socios
2. Proveedores
3. Organigrama con las funciones de cada uno
4. Salarios

**1. Socios:**

Somos nosotros mismos, ya que al ser una cooperativa hemos decidido asociarnos entre nosotros para formar parte de la empresa y todos tenemos un rol claro y marcado.

No obstante tenemos un socio afiliado. Se trata de la asociación **Auxilia**.

Auxilia es una asociación de voluntariado en la que se ayuda a personas con diversidad funcional a ser incluidas en la sociedad. Colaboraremos con ellos haciendo jornadas de ayuda y concienciación con personas con diversidad funcional



2. Proveedores

Hemos decidido que nuestro restaurante será de “KM 0”, así que nuestros proveedores serán agricultores locales que nos proveerán los suministros necesarios para el correcto funcionamiento del restaurante.

Ofreceremos tanto verduras como frutas, así que nuestro catálogo de proveedores será amplio y diverso.

Km0

Explicación de proveedores:

-RedCarn:

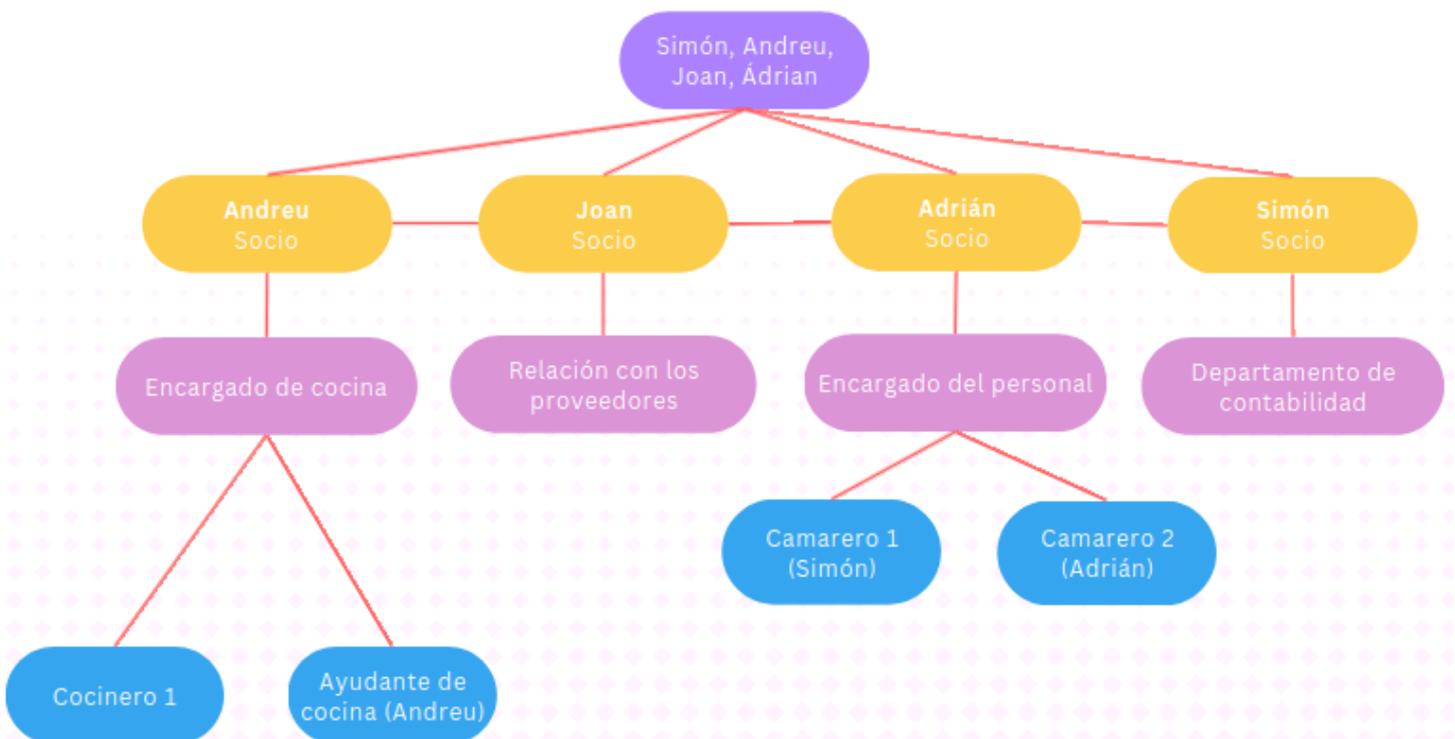
La carnicería RedCarn se encargará de provisionarnos con sus productos (**carnes, embutidos y productos gourmet**). Con más de 50 años en el negocio, es sin duda un proveedor que transmite fiabilidad. Cuenta con tres locales en la región de Valencia. Dispone de los **mejores productos y de proximidad**.

-MercaValencia:

Conocido por todos, es el **mayor Centro Agroalimentario de la Comunidad Valenciana**. Está compuesto por los Mercados Centrales de Pescados, Frutas y Hortalizas entre otros. Disponen de las **mejores y más avanzadas** infraestructuras logísticas y de **distribución para la elaboración, transformación y comercio de producto fresco y congelado**



3. Organigrama:



	Funciones	Formación	Aptitudes
<p>Andreu</p> <p>Encargado de cocina y ayudante del cocinero</p> <p>Salario mínimo interprofesional</p>	<p>Profesional que planifica, organiza y supervisa el suministro, la preparación y la confección de los diferentes platos que se elaboran en la cocina</p> <p>Encargado de marketing</p>	<p>FP Cocina y gastronomía</p>	<p>Dinamismo y liderazgo</p> <p>Capacidad de análisis y toma de decisiones</p> <p>Buenas habilidades organizativas y comunicadoras</p> <p>Actitud</p>
<p>Joan</p> <p>Relación con proveedores</p> <p>Salario mínimo interprofesional</p>	<p>Investigar y evaluar posibles proveedores.</p> <p>Preparar presupuestos.</p> <p>Identificar y fomentar las relaciones con nuestros proveedores y vendedores.</p> <p>Preparar planes de compra de suministros.</p>	<p>Licenciatura - Administración y Dirección de Empresas.</p>	<p>Proactividad e iniciativa para dar respuesta y solución a los problemas.</p> <p>Implicación, tenacidad y perseverancia en el trabajo.</p> <p>Capacidad analítica.</p> <p>Habilidad en la comunicación, negociación con proveedores y relaciones interpersonales.</p>
<p>Adrian</p> <p>Jefe de barra</p> <p>Salario mínimo interprofesional</p>	<p>Implementa, asesora y mantiene las normas definidas por la legislación laboral dentro de la compañía. Se encarga de la aclaración de dudas en materia laboral, conceptos salariales, información de cambios en la organización.</p>	<p>Ciclo formativo Grado Superior</p>	<p>Liderazgo para tomar el mando en los pedidos y motivar al camarero.</p> <p>Sinergia para contribuir con su máximo esfuerzo al funcionamiento del local.</p> <p>Comunicación asertiva y escucha activa permanente.</p>
<p>Simón</p> <p>Contabilidad</p> <p>Salario mínimo interprofesional</p>	<p>Se encarga de la elaboración de la contabilidad, confección y presentación de impuestos. Es quien proporciona el asesoramiento permanente en materia fiscal contable, controlando el cumplimiento puntual de las obligaciones tributarias.</p>	<p>Ciclo formativo Grado superior en Administración Y Gestión de empresas</p>	<p>Habilidad analítica</p> <p>Habilidades de investigación de mercado</p> <p>Alto conocimiento del tema de investigación</p> <p>Adaptabilidad</p> <p>Compromiso</p>

<p>Isabel Chef/Cocinera Salario mínimo interprofesional</p>	<p>Elabora y confecciona los platos del menú y la carta para el disfrute de los clientes. Utiliza productos de proximidad y sostenibles para cocinar y mantiene la higiene de todos los instrumentos de cocina</p>	<p>FP de cocina y gastronomía Título de chef después de ganar masterchef en la pasada edición del programa</p>	<p>Adaptación rápida Originalidad Rapidez Buen paladar y conocedor de la gastronomía</p>
--	--	---	---

4. Salarios

NOMBRE	SIMÓN		
<p>TRABAJADOR (R. Especial autónomo)</p>	Salario mínimo interprofesional		1000€
	SEGURIDAD SOCIAL	32%	320€
	BONIFICACIÓN		80€
	TOTAL COSTE (14 pagas con la bonificación)		<u>14.960€</u>

NOMBRE	ANDREU		
<p>TRABAJADOR (R. Especial autónomo)</p>	Salario mínimo interprofesional		1000€
	SEGURIDAD SOCIAL	32%	320€
	BONIFICACIÓN		80€
	TOTAL COSTE (14 pagas con bonificación)		14.960€

NOMBRE	JOAN		
TRABAJADOR (R. Especial autónomo)	Salario mínimo interprofesional		1000€
	SEGURIDAD SOCIAL	32%	320€
	BONIFICACIÓN		80€
	TOTAL COSTE (14 pagas con la bonificación)		14960€

NOMBRE	ADRIAN		
TRABAJADOR (R. Especial autónomo)	Salario mínimo interprofesional		1000€
	SEGURIDAD SOCIAL	32%	320€
	BONIFICACIÓN		80€
	TOTAL COSTE (14 pagas con la bonificación)		14.960€

NOMBRE	ISABEL			
TRABAJADOR (Régimen General)	SALARIO (Salario Base + Complementos)			950€
	S.S EMPRESA	C. Comunes	23,60%	224,2€
		Desempleo	6.70%	63,65€
		F. Profesional	0,60%	5,7€
		Horas Extras		
		Fogasa	0.20 %	1,9€
		AT Y EP	4.45%	42,275€
	Total Empresario			337,725€
	TOTAL COSTES ANUAL 14 PAGAS - BONIFICACIÓN CONTRATO TEMPORAL CON DISCAPACIDAD SALARIO MENSUAL: 1.287,73€-SALARIO ANUAL :17.352,76 (sin bonificación)			13.252,70

Por un lado, está la tarifa plana para autónomos. La tarifa plana para autónomos es una medida para impulsar el autoempleo que consiste en el pago de una cuota mensual reducida a la Seguridad Social en calidad de autónomo (durante uno o dos años), antes de pasar a formar parte del sistema de cotización en función de los ingresos reales.

La tarifa plana para autónomos consiste en empezar con un **pago mensual de 80 euros** a la Seguridad Social, en lugar de la cuota correspondiente en el sistema de cotización por tramos en función de los ingresos reales (vigente desde el 1 de enero de 2023).

<https://www.infoautonomos.com/seguridad-social/tarifa-plana-autonomos/>

Por otro lado, está la bonificación para la contratación de personas con discapacidad con contrato temporal y menores de 45 años es: 3.500 € (4.100 € si es mujer), 4.100 € si es una discapacidad severa, 4.700 € para mujeres con discapacidad severa, durante toda la vigencia del contrato.