



7. RECURSOS CLAVES

RECURSOS HUMANOS

ORGANIGRAMA





PUESTOS DE TRABAJO NECESARIOS

Los puestos de trabajo dependerán mucho de la época alta o baja

En época baja (de octubre a abril) se abrirá solo la parte del restaurante, se alquilaran las pistas, desde el bar o por teléfono.

Solo se necesitaran:

- Dos camareros a turnos de 8 horas
- Una cocinera de 11 a 16 y de 20 a 12
- Un jardinero a media jornada.

En época alta se abrirá además la zona de ocio y la de meriendas. Y en los meses de junio, julio y agosto la piscina.

Aquí necesitamos muchos trabajadores

- JARDÍN Y MANTENIMIENTO.- 1 trabajador 8 h. / diarias
- SEGURIDAD DEL COMPLEJO.-1 de 12 a 20 horas
- PISCINA.- 2 socorristas con turnos de 8 horas para cubrir todas las horas de apertura del complejo
- LIMPIEZA.- 2 con turnos de 8 horas. (De 7 a 3 y de 3 a 12)
- RECEPCIÓN.- 2 puestos de 6 horas (de 9 a 15, 15 a 21)
- COCINA.- 1 cocinero de 8 horas (de 9 a 16) y 2 pinches de turnos de 8 horas (de 8 a 16 y de 16 a 12) que se encargara también por la tarde de la limpieza de la cocina y de la zona del comedor. Por la tarde 1 cocinero de 19 a 23 que preparara las cenas y los postres caseros
- CAMAREROS: 5 : 1 de 8 de la mañana a 16 h.; 2 de 16 a 24 (que serán los encargados también de limpiar la cafetería); 2 en horas de comidas, (de 12 a 16 y de 20 a 24). Los camareros de las horas de las comidas se encargaran del comedor.

En total habrá 6 puestos de trabajo en la temporada baja entre los meses de octubre a abril y 17 trabajadores el resto del año. Además durante todo el año trabajarán los 4 promotores del proyecto desempeñando las funciones de dirección (cada uno de su área correspondiente). Cualquiera de los promotores podrá ayudar en cualquier área y puesto en caso necesario para evitar aglomeraciones y conseguir la satisfacción del cliente.



FUNCIONES DE CADA PUESTO

GERENTE

- Organizar, dirigir y coordinar la empresa
- Crear promociones para atraer a los clientes
- Ponerlos precios
- Llevar la contabilidad de la empresa y pago de los impuestos
- Controlar los encargados de cada zona
- Planificar los objetivos de la empresa

RRHH

- Contratar y despedir a los empleados
- Gestionar el rendimiento y desarrollo de los empleados junto con sus correspondientes encargados
- Gestión de relaciones entre los trabajadores
- Pagar las nóminas y finiquitos

ENCARGADO DEL BAR RESTAURANTE

- Atención al cliente
- Compras de existencias
- Tratar con los proveedores
- Garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias
- Gestionar la buena imagen del restaurante
- Enseñar y controlar a los trabajadores del mismo (camareros y cocineros)

COCINEROS

- Preparar las comidas y los pinchos de la barra, bocadillos...
- Mantener un entorno higiénico en la cocina
- Controlar las existencias
- Pasar al encargado la lista de lo que necesitan

CAMAREROS

- Preparar las mesas del restaurante
- Atención al cliente
- Mantener la limpieza en el interior de la barra
- Rellenar las cámaras antes de su final de jornada
- Hacer una lista semanal de las existencias y lo que hay que reponer y pasárselo al encargado



ENCARGADO DEL COMPLEJO

- En permanente contacto con el departamento de RRHH
- Dirigir y controlar los empleados del centro (que no sean del restaurante) en sus horas de trabajo
- atención al cliente dentro del centro lleva las existencias de mantenimiento, limpieza, socorrismo, jardinería y recepción

JARDINEROS

- Controlar los sistemas de riego y drenaje
- Plantar árboles, setos, plantas de jardín y césped
- Reparar la tierra acondicionando el suelo

SOCORRISTAS

- Velar por la seguridad y la salud de los usuarios de la piscina
- Vigilancia de los vestuarios
- Mantenimiento de las aguas de las piscinas y fondos
- Mantener ordenado el cuarto de botiquín, así como cuidar el maletín de primeros auxilios

RECEPCIONISTA

- Se encarga de cobrar las entradas del centro
- Entregar las llaves de las pistas alquiladas

LIMPIEZA

- Mantener limpias las instalaciones del centro, incluyendo, vestuarios

PERSONAL DE MANTENIMIENTO

- Coordinar los procesos con el encargado del centro para reponer y reparar todo lo necesario para que el centro este en su optimo rendimiento a la hora de abrir

SEGURIDAD

- Ejercer la vigilancia del centro para que los clientes cumplan las normas establecidas



CONTRATACIÓN

En cuanto a la contratación del personal será el departamento de RRHH el que se encargará exclusivamente.

Será una contratación interna. La empresa pondrá los requisitos necesarios para cada puesto ofrecido.

La oferta se hará a través del INEM o por anuncio en una página de búsqueda de empleo como puede ser INFOJOB.

La persona interesada deberá entregar un currículum a la empresa (por correo electrónico o en persona) y pasar una entrevista personal con el encargado de RRHH.

En principio tendrá un contrato temporal de 3 meses con quince días de prueba desde el primer día de trabajo.

Una vez finalizado este contrato, si ambas partes están satisfechas se le hará un contrato indefinido (somos de la opinión que es más efectivo y económico tener los mismos trabajadores que ya conozcan nuestra política laboral que el tener que cambiar de trabajador cada cierto tiempo y tener que enseñarles).

Los trabajadores que solo son necesarios en la temporada alta tendrán un contrato fijo discontinuo, mientras que los demás serán fijos a tiempo completo

FORMACIÓN

Los trabajadores no necesitarán ningún contrato de formación porque ya se les pedirá unos requisitos para entrar en la empresa que deberán tener de antemano (cada uno según su puesto de trabajo) y tendrán el período de quince días de prueba para adaptarse a las políticas de la empresa.



RECURSOS FÍSICOS O MATERIALES

MAQUINARIA E INSTALACIONES

La descripción de las instalaciones está hecha en la introducción.

El restaurante ya está construido puesto que ya ha estado en funcionamiento por el propietario de la finca por lo que solo requiere una revisión para su puesta en marcha.

MOBILIARIO

El mobiliario necesario será escaso. Solo algunos bancos y papeleras repartidos por el recinto y el que ya existe en el restaurante

En la recepción se necesitará el mobiliario necesario para una oficina de RRHH y una taquilla para la recepcionista. Así mismo harán falta estanterías, ordenador, impresora y material de oficina

HERRAMIENTAS

La empresa suministrará a cada trabajador las herramientas necesarias para el desarrollo de su función.

Todo el sótano del restaurante es un local que se dividirá en 4 partes.

- Almacén para el bar restaurante
- Almacén para las herramientas necesarias para jardinería y mantenimiento de las instalaciones.
- Almacén para productos de limpieza y piscina.
- Taquillas para los trabajadores.

MEDIOS DE TRANSPORTE

En principio cada cliente deberá acudir a las instalaciones por su propio medio aunque se estudiará la posibilidad de subcontratar una empresa de autobuses que irá por los pueblos a recoger a los clientes dos veces al día en distintas horas (una por la mañana y otra por la tarde) y de retornarlos a sus lugares de origen.



RECURSOS TÉCNICOS

Se necesitaran 3 equipos informáticos distintos equipados con los programas necesarios según su función:

- Caja registradora para el bar restaurante
- Caja registradora para la recepción
- Ordenador para el departamento de RRHH

RECURSOS FINANCIEROS

PLAN DE FINANCIACIÓN

A la hora de realizar los recursos financieros necesarios hemos tenido en cuenta un plan de inversiones (ver estructura de costes) que vamos a necesitar hacer para poder poner en funcionamiento la empresa para poder saber cuánto dinero necesitaremos pedir de préstamo .

Para poder desarrollar este proyecto deberemos solicitar un préstamo al banco por valor de 200.000 euros.

Lo ideal sería conseguir el préstamo a 5 años con una cuota mensual de 2.500 euros.

Para llegar a esta cantidad hemos usado un simulacro de préstamo.

Resumen de la financiación	
Cuota Mensual:	Número de pagos:
2.426,55 €	120
Interés a Pagar:	Montante Original:
91.186,23 €	200.000 €