

SOCIEDADES CLAVE

La principal entidad con la que nos aliaremos es **Apasos**, la protectora canina con la que compartiremos el negocio.

Esta alianza nos aportará distintos beneficios cómo por ejemplo:

-Recursos materiales/físicos: Canes, material canino (pienso, correas, juguetes,etc).

-Información valiosa: Sobre todo lo que se necesite saber a la hora de trabajar con perros, cómo distintas técnicas y estrategias a la hora de tratar con ellos.

-Asistencia: En las distintas actividades que se realicen en el negocio, en el cuidado de los canes, y en la aportación de información útil al público.

Hemos elegido esta protectora entre todas las opciones, porque es una asociación que está bastante establecida en el mercado, ya que, lleva muchos años (desde 2004) , tiene experiencia en el sector y personal muy cualificado.

Además, es la más conocida en Vitoria- Gasteiz, por lo que en lo relacionado a la promoción del negocio nos podría ayudar bastante. Por otro lado, a diferencia de otras, sus ingresos son bastante estables y eso sería menos arriesgado en el caso de que la cafetería fuese mal, la mayoría de protectoras no tienen esa estabilidad cómo para adentrarse en un negocio así.

En segundo lugar, nuestro **socio financiero** será un conocido nuestro que tiene varias tiendas de animales y al que le gustaría invertir en este nuevo e innovador proyecto. Él se encargará de la financiación, algo que nos vendrá estupendamente teniendo en cuenta que al principio los beneficios serán escasos.

En el momento en el que la cafetería genere más beneficios que gastos irán surgiendo nuevos socios financieros que también quieran invertir en el negocio, y con su ayuda se podrán crear más cafeterías caninas en más sitios de Vitoria. Hasta crear una franquicia.

Por el momento, el resto del trabajo lo realizaremos los miembros de este negocio que nos dividiremos los roles de tal manera que cada uno haga lo que mejor se le da y de una manera equilibrada:

- **Ricardo** se encargará de la **gestión administrativa** de la empresa, ya que, es el que más controla de los tres sobre ese tema. Además, también se encargará de la **subcontratación** de centros de limpieza.
- **Álvaro**, en cambio, será el encargado de llevar la barra, es decir, será el **camarero**, aunque se encargará únicamente de la elaboración de las consumiciones y comidas. Él tiene experiencia laboral en la hostelería además de contar con la formación necesaria para ser camarero y para manipular alimentos. Además, también gestionará el local, se encargará de abrirlo y cerrarlo y de las reformas o cambios que haya que realizar en él.
- **Noelia** será **camarera** también, sin embargo, ella será la encargada de servir las consumiciones a los clientes, es decir, les llevará las bebidas/ pintxos a las mesas correspondientes, así los clientes no tendrán que recogerlas. Además, se encargará también del marketing de la empresa, a través de redes sociales, reparto de flyers y anuncios en distintos locales hosteleros.

PRINCIPALES PROVEEDORES DE LA EMPRESA

En primer lugar, es importante ser conscientes de que, al comienzo, no nos podremos hacer cargo económicamente de todos los proveedores necesarios en una cafetería y que algunas cuestiones las tendremos que resolver nosotros mismos.

Sin embargo, hay recursos que tendrán que ser de la mejor calidad posible y en ellos se invertirá más, ya que, una cafetería se mide en la mayor parte, por la calidad de los productos que ofrece.

Por todo ello, hemos hecho una lista de los recursos que gestionarán distintos proveedores y de los que nos ocuparemos nosotros.

- **Proveedores de café:** Son esenciales para una cafetería.

Entre todos los que hay en la ciudad, hemos elegido '*Cafés Foronda*' para que sea la empresa que nos aporte el café necesario y de la mejor calidad posible. La razón principal es la calidad y la experiencia, ya que, llevan 25 años en el sector del café y la mayoría de cafeterías de Vitoria trabajan con sus cafés. Otro de los motivos es el apoyo al producto local, y, es que, esta empresa es de Álava.

- **Proveedores de productos lácteos:** Leche, crema, leche alternativa (como leche de almendra, sin lactosa, de soja, etc.), y otros productos lácteos son necesarios para preparar una variedad de bebidas.

En este caso, hemos elegido el '*Grupo Leche Pascual*', considerando la gran calidad de sus productos y familiar que resulta en la sociedad ya que es una marca que consumen la mayoría de personas y eso genera confianza en el cliente, al igual que ocurre con '*Cafés Foronda*'.

- **Proveedores de alimentos:** Si la cafetería ofrece alimentos como pasteles, bocadillos, panes o comidas ligeras, necesitará proveedores de ingredientes frescos o productos terminados.

Nuestra elección es variada, ya que, no hemos encontrado un proveedor que nos traiga todos los productos alimenticios que buscamos.

En cuánto a panadería/pastelería:

- *'Anaya Ogitegia'* será nuestra proveedora de pan y bollería, por su gran valoración por los diferentes hosteleros debido a su relación calidad-precio.
- *'Representaciones Cadagua'* se encargará de aportarnos el pan y la bollería sin gluten, para que las personas intolerantes puedan disfrutar también de nuestros servicios.

En cuanto a productos salados:

- *'EHOSA'* será nuestra proveedora de aperitivos salados. Nuestro motivo principal ha sido la gran variedad de productos que ofrece este proveedor y la calidad de ellos. Además, la valoración es buena por parte de distintos hosteleros.
- *'ALATRIA'* será nuestra proveedora de productos salados sin gluten, debido a que es conocida en la ciudad y ofrece una variedad amplia de productos (Desde pan hasta croquetas)

Por otro lado, teniendo en cuenta que no contaremos con grandes recursos económicos a la hora de empezar con el negocio, tendremos que gestionar y adquirir nosotros mismos las siguientes cuestiones:

- **Maquinaria y equipos:** Maquinaria para café (cafeteras, molinillos de café, máquinas de espresso, etc.) y otros equipos de cocina necesarios para preparar y servir bebidas y alimentos.
- **Proveedores de utensilios y suministros de café:** Tazas, vasos para llevar, filtros, agitadores, servilletas, pajitas y otros suministros desechables son necesarios para el servicio diario.
- **Productos de limpieza e higiene:** Suministros de limpieza para mantener la cafetería limpia y cumplir con los estándares de higiene.
- **Mobiliario:** Todo el mobiliario necesario en una cafetería (mesas, sillas, sillones, etc)

