

SOCIEDADES CLAVE

	ÍNDICE 1. Socios - Socios - Organigrama - Funciones por puesto - Salarios 2. Proveedores y alianzas clave - ¿Por qué los hemos elegido?
---	---

1. SOCIOS**Presentación:**

- **Júlia:** Hola, soy Júlia la integrante organizada y creativa del grupo. Me encargo de las redes sociales de nuestra empresa y me encanta innovar en el sector del marketing, también me ocupo de atender a los clientes y organizar nuestros horarios.

- **Irene:** Hola, soy Irene la integrante analítica del grupo. Me gusta analizar e indagar en el mercado sobre temas que nos interesen cara a nuestra empresa. Contribuyo al equipo con elementos clave y disciplina para ejecutar de manera óptima nuestra empresa.

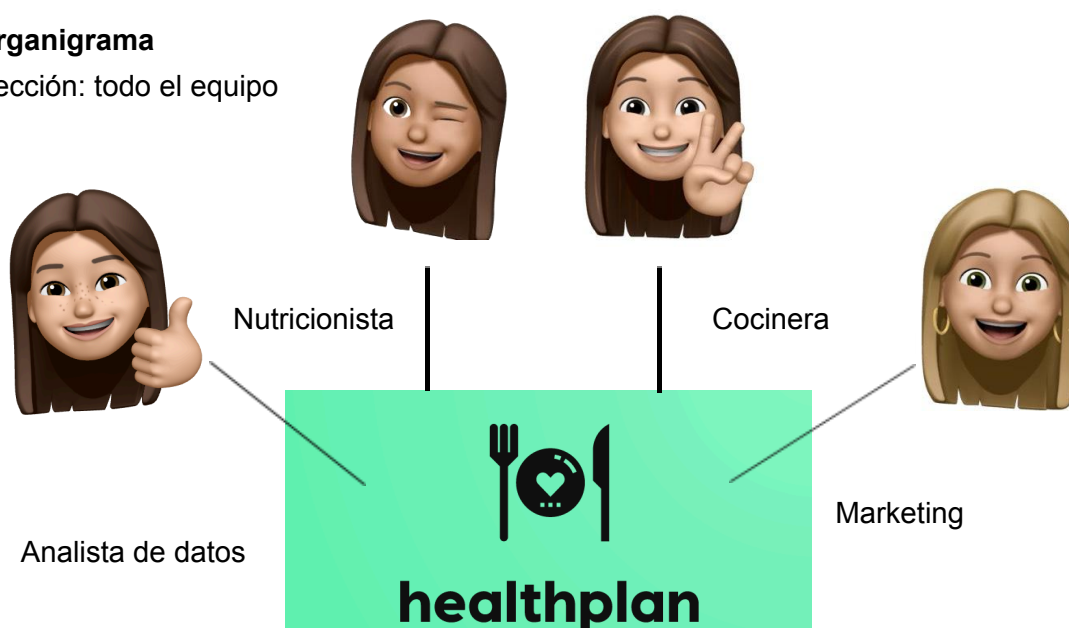
- **Marta:** Hola, soy Marta la integrante optimista del grupo. Me dedico a hacer consultas y menús especiales para los clientes que contratan además de aportar estabilidad al grupo.

- **Silvia:** Hola, soy Silvia la integrante ambiciosa del grupo, colaboro conjuntamente con nuestra nutricionista para elaborar menús adecuados para nuestros clientes soy la que se encarga de la preparación de nuestros menús diarios.

En conjunto nos complementamos de manera excepcional ya que formamos un equipo organizado y sólido. Cada una aporta sus cualidades únicas al equipo, formando una combinación perfecta.

1.2 Organigrama

Codirección: todo el equipo



1.3 Funciones por puesto

Nombre/ puesto	Funciones	Título	Aptitudes
Júlia Marketing y organización	-Desarrollar e implementar estrategias de marketing integrales para alcanzar los objetivos -Supervisar y gestionar el presupuesto de marketing, asegurando el uso eficiente de los recursos -Coordinar campañas de marketing digital, eventos y promociones de productos -Gestionar las relaciones con agencias externas y proveedores -Atender al público ante cualquier cuestión o inconveniente	Ciclo Formativo Grado Superior Comercio y Marketing	-Con ganas de trabajar, responsable y comprometida -Dotes comerciales -Desarrollar ideas y soluciones innovadoras y campañas creativas -Capacidad de comunicarse de manera efectiva
Silvia Cocinera	-Mantener una cocina limpia y organizada. -Ayudar en la gestión de cocina y control de inventario. -Seguir las pautas de seguridad e higiene de los alimentos. -Ayudar en el montaje y desmontaje de las estaciones de cocina. -Ayudar en la preparación de bases de alimentos. -Realizar preparaciones básicas, limpieza de productos.	Formación en Hostelería y Restauración. Carnet de manipulación de alimentos. Curso de utilización de productos químicos de limpieza.	- Creatividad e innovación. - Conocimiento de técnicas culinarias. - Organización y planificación. - Limpieza y orden. - Resistencia física. - Capacidad para trabajar en equipo. - Orientación al detalle. - Capacidad para trabajar bajo presión.

	-Mise and place de las estaciones de la cocina.		
Marta Nutricionista	-Valoración nutricional de los clientes -Elaboración de programas de nutrición enfocados en los objetivos del cliente -Seguimiento en consulta presencial o telemática del progreso	Grado de nutricionismo	-Vocación por ayudar a los demás. -Habilidades numéricas. -Diseñar planes de alimentación adaptados a cada cliente. -Capacidad de trabajar en equipo. -Capacidad de motivar e incentivar buenas prácticas. -Compromiso social.
Irene Administración	-Conocimiento de los servicios o productos que ofrece la empresa. -Captación de clientes. -Mantenimiento de cartera. -Gestionar inquietudes a los clientes y solución de incidencias. -Asesoramiento al cliente en el ciclo de venta completo del producto o servicio. -Realización de presupuestos. -Atención post-venta.	Grado en Estadística Empresarial	-Extraer y realizar agrupaciones de datos. -Recopilar y procesar datos a gran escala. -Emplear distintas técnicas y herramientas estadísticas para analizar datos. -Identificar patrones y tendencias. -Diseñar modelos para el análisis de datos.

1.4 Salarios

Nombre	Irene		
TRABAJADORA Irene (R. Especial Autónoma)	SALARIO (base mínimo)	450€/mes en 14 pagas	
	Seguridad social	31,3%	
	Bonificación	80€	
	TOTAL COSTE	$(450 \times 14) + (80 \times 12) = 7260€$	

Nombre	Silvia		
TRABAJADORA Silvia (R. Especial Autónoma)	SALARIO (base mínimo)	450€/mes en 14 pagas	
	Seguridad social	31,3%	

	Bonificación	80€
	TOTAL COSTE	$(450*14)+(80*12)=7260€$

Nombre	Marta		
TRABAJADORA Marta (R. Especial Autónoma)	SALARIO (base mínimo)	450€/mes en 14 pagas	
	Seguridad social	31,3%	
	Bonificación	80€	
	TOTAL COSTE	$(450*14)+(80*12)=7260€$	

Nombre	Júlia		
TRABAJADORA Júlia (R. Especial Autónoma)	SALARIO (base mínimo)	450€/mes en 14 pagas	
	Seguridad social	31,3%	
	Bonificación	80€	
	TOTAL COSTE	$(450*14)+(80*12)=7260€$	

Nos hemos puesto 450€ de salario porque consideramos que al invertir 3.000€ iniciales por socia (12.000€ en total) los costes no son tan elevados y podemos contar con capital en nuestros inicios para cubrir otras necesidades de nuestra empresa. Esperamos que en un futuro nuestro salario aumente.

Al ser una nueva empresa autónoma nos proporcionan una tarifa plana que nos permite pagar solamente 80€ durante doce meses en vez de 230€ que es la cuota mínima en 2024.

2. PROVEEDORES Y ALIANZAS CLAVE

Contamos con diversos proveedores, desde locales hasta nacionales. Los más importantes son aquellos que nos proporcionan alimentos de Km0. Disponemos también de la colaboración de una empresa de recipientes herméticos reutilizables, así nos aseguramos de que no haya un gasto excesivo de plástico.

En cuanto a aquellos que nos proporcionan los alimentos, son todos proveedores locales de la zona con los que contactamos personalmente.

En relación a los recipientes herméticos reutilizables o tupperes contamos con Ecogots. Ellos fabrican a partir de la transformación de la cascarilla de arroz procedente del Delta del Ebro, compuesto patentado por Oryzite®, que forma un 60% del total del envase. El otro 40% es polipropileno, que le confiere más durabilidad y resistencia.

Esta es su página web: <https://www.ecogots.com/comprar-tupperes-reutilizables-online/>

2.1 ¿Por qué los hemos elegido?

Los hemos elegido porque nos pueden proporcionar servicios con los que no contamos de primera mano que son esenciales para el funcionamiento de nuestra empresa. Y tienen como referencia nuestros mismos valores como la salud, el bienestar, el medio ambiente y la calidad.