

Plan de negocio

Proveedores

- Cooperativa de productores del Café del Mundo, Madrid.
- Fairtrade Ibérica, Madrid.
- Harinas ecológicas online.
- Regent Tea, Reino Unido.
- Distribuidora de Alimentos, Madrid.
- Cooperativa Disfruta&Verdura, Cáceres.

Las razones para la elección de los proveedores

Harinas ecológicas online es nuestro proveedor ecológico de harina y tiene un servicio de distribución y entrega fiable. Respeta y fomenta el consumo de una gran variedad de harinas para preservar la diversidad del cultivo.

Fairtrade Ibérica es una empresa de venta de jamón dentro de la filosofía de Comercio Justo. Compra directamente a los ganaderos españoles sin utilizar los intermediarios.

Regents Tea vende el té al por mayor y a granel. Compra directamente a los proveedores y productores de té orgánico. Tenemos capacidad de negociación con ellos con el objetivo de que se conviertan en nuestro proveedor principal.

Distribuidora de Alimentos es una cooperativa de distribución de alimentos. Compran directamente a los productores locales y nacionales respetando las reglas de Comercio Justo.

Cooperativa Disfruta&Verdura es una cooperativa local. Tenerlos como proveedores reforzará nuestra relación con agentes locales.

Términos y maneras de efectuar los pagos

Como negocio nuevo, estamos obligados a pagar a los proveedores de Fairtrade Ibérica, Regent Tea y Harinas ecológicas online, en el momento de recibir el pedido. Los pagos se realizarán por transferencia bancaria.

Todas las demás compras serán pagadas en metálico.

¿Cómo van a llegar tus productos a tus clientes?

Compra directa en la panadería y la cafetería (barras de pan, bizcochos, café, té, etc.).

Entrega en bicicleta a los restaurantes y otros negocios locales.

Entrega en coche para otros pedidos (pedidos grandes o pedidos a domicilios a larga distancia de nuestro negocio).

Sección 8: Organización interna

Gastos relacionados con tu negocio

Estructura organizacional (Trabajadores)

Dos directivos (gerente y asistente gerente).

Dos asistentes de cocina a tiempo completo.

Un aprendiz de barra.

Un encargado de entrega y mantenimiento.

Dos responsables de cocina a tiempo completo.

Dos trabajadores de cocina a tiempo parcial.

Total gasto de personal: 115.000 €/año (incluidos la Seguridad Social y el IRPF).

