

METODOLOGIAS ACTIVAS, BASADAS EN EL K-INNOVATION APLICADO A MODELOS INNOVADORES DE EMPRENDIMIENTO EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL , EJEMPLO PRÁCTICO DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN EMPRESARIAL



Primera edición, 2024

Autor: Miguel Ruiz Arlandis

Edita: Educàlia Editorial

Imprime: Grupo Digital 82, S. L.

ISBN: 978-84-128612-7-3

Depósito Legal: V-2475-2024

Printed in Spain/Impreso en España.

Todos los derechos reservados. No está permitida la reimpresión de ninguna parte de este libro, ni de imágenes ni de texto, ni tampoco su reproducción, ni utilización, en cualquier forma o por cualquier medio, bien sea electrónico, mecánico o de otro modo, tanto conocida como los que puedan inventarse, incluyendo el fotocopiado o grabación, ni está permitido almacenarlo en un sistema de información y recuperación, sin el permiso anticipado y por escrito del editor.

Alguna de las imágenes que incluye este libro son reproducciones que se han realizado acogiéndose al derecho de cita que aparece en el artículo 32 de la Ley 22/18987, del 11 de noviembre, de la Propiedad intelectual. Educàlia Editorial agradece a todas las instituciones, tanto públicas como privadas, citadas en estas páginas, su colaboración y pide disculpas por la posible omisión involuntaria de algunas de ellas.

Educàlia Editorial

Avda. de las Jacarandas 2 loft 327 46100 Burjassot-València

Tel. 960 624 309 - 963 768 542 - 610 900 111

Email: educaliaeditorial@e-ducalia.com

www.e-ducalia.com

ÍNDICE

1. RESUMEN EJECUTIVO DEL TRABAJO	5
.....	7
2. ANÁLISIS DE LA IDEA DE NEGOCIO	7
Y PERFIL DEL EQUIPO EMPRENDEDOR	7
4.3 Análisis de la demanda existente	21
4.4 Análisis de la competencia a nivel autonómico y a nivel estatal	25
4.5 Misión, visión y valores.	27
5.1 Análisis del Precio	31
5.2 Análisis del producto	31
5.3 Analisis de Promoción	31
5.4 Análisis de la Distribución	32
5.5 Gestión de un código QR y Página web o Blog	33
6. PLAN DE RECURSOS HUMANOS (RRHH)	34
6.1 Organigrama de la empresa y su explicación	36
6.2 Análisis de los puestos de trabajo y funciones de los trabajadores	38
6.3 Determinar a quién contratarías y su coste	46
6.4 Plan de Motivación Laboral y Salud Laboral	47
7. ANÁLISIS DE LA FORMA JURÍDICA	51
7.1 Requisitos de la forma jurídica y explicación de la misma	51
7.2 Análisis de los estatutos de la sociedad.	52
7.3 Confección Modelo 036 y su explicación.	52
7.4 Confección modelo alquiler	52
7.5 Confección del Modelo TA0521	53
7.6 Confección Licencia Actividad	53
7.7 Confección del modelo 840.	54
8. PLAN DE PRODUCCIÓN (APROVISIONAMIENTO)	54
8.1 Forma que gestionáis las compras de materias primas, etc...	54
8.2 Analizar tipología de costes. (fijos y variables).	55
8.3 Cálculo umbral rentabilidad	56
9 ANÁLISIS ECONÓMICO-FINANCIERO	57
9.1 Análisis de la inversión y los gastos iniciales.	58
9.2 Análisis de la financiación de la empresa como su tipología, indicando que ayudas obtendréis y subvenciones:	58

9.3 Cálculo y análisis del balance de situación	59
9.4 Cuenta de pérdidas y ganancias, análisis y explicación.	60
9.5 Ratios de endeudamiento, liquidez y rentabilidad, y análisis del fondo de	60
maniobra.	60
9.6 Previsión de los ingresos a 2 años vista	63
.....	65
13. BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA UTILIZADA	74

1. RESUMEN EJECUTIVO DEL TRABAJO

Food and Films, en sus siglas F&F, es un proyecto gastronómico original e innovador en el contexto de la restauración española y en concreto en las baleares. Inspirado en el autocine también conocido como autocinema, originado en Nuevo México y luego extendido y popularizado en el resto de Estados Unidos, en el que utilizaban los automóviles del cliente como butacas de cine y un parking sustituyendo la sala de cine.



Fuente: Google Imágenes

En F&F se traslada la idea del autocine a un proyecto de restaurante en el que se combina la proyección de películas y la oferta gastronómica.

En este plan de empresa se tratarán los puntos referidos al análisis de la idea de negocio, el equipo, las ofertas de servicios, el análisis del mercado, el plan de marketing, el plan de los recursos humanos, el análisis de la forma jurídica, el plan de producción, el análisis económico-financiero, la gestión fiscal y por último el plan de contingencias comunes.

En el **análisis de la idea de negocio**, en este apartado se explicará en qué ha consistido la propia idea, de dónde y porqué ha surgido.

También se describen las ofertas de servicios del proyecto, las instalaciones y los servicios que se ofrecen, haciendo hincapié en lo que nos diferencia del resto de empresas gastronómicas.



Fuente: Google Imágenes

Se ha realizado un **análisis del mercado**. Específicamente sobre el entorno, la demanda existente, la competencia a nivel autonómico y a nivel estatal y por último la misión, visión y valores del proyecto. Estudiando cuál es el público objetivo y las principales empresas competidoras entre otros puntos. A nivel interno, hemos realizado un análisis DAFO y CAME para conocer las posibles actuaciones respecto a los puntos débiles, fortalezas, amenazas y oportunidades.

En cuanto al **plan de marketing**, se exponen los análisis de precio, producto, promoción, distribución y la creación y diseño de elementos como una página web, un código QR y un blog.

El siguiente apartado es el de **RRHH** y en este incluimos la explicación del organigrama de nuestra empresa y analizamos los puestos de trabajo y las funciones de los trabajadores que tenemos contratados. También esgrimimos en unos Excel las ganancias de la empresa y los costes de los trabajadores.

También presentamos nuestro plan de motivación laboral y salud laboral que nos va a ayudar a conocer el nivel de motivación de los trabajadores y aumentar la moral y la felicidad de todos ellos en caso de que esta disminuya. También existe en el anexo una pirámide de Maslow donde queda clara la idea que desde nuestra empresa queremos ayudar a nuestros trabajadores



Fuente: Google Imágenes

Otro punto que analizaremos será la **forma jurídica** de nuestra empresa que se realizará antes que el **plan de producción (aprovisionamiento)**.

El siguiente punto que sigue es el de **análisis económico-financiero** que va muy ligado al punto que le sigue que es el de **gestión fiscal**.

Acabando, en el punto número 11 explicamos nuestro **plan de prevención de riesgos laborales junto con el plan de contingencias comunes**.

Por último se justifica la información obtenida en el apartado de **bibliografía y webgrafía utilizada** para el trabajo además de los **anexos** al final del documento donde se podrá consultar toda aquella información extra.

2. ANÁLISIS DE LA IDEA DE NEGOCIO Y PERFIL DEL EQUIPO EMPRENDEDOR.

¿Te gustaría vivir una experiencia inolvidable en un autocine ambientado en los años 70? ¡Ven a F&F y disfruta del conjunto de actividades que ofrecemos!



Fuente: Google Imágenes

*¿Quieres poder comer algo mientras ves una película
sentado en un coche con tu pareja u amigos?*

¿Siempre has querido ir a Estados Unidos para hacer tu sueño realidad?

¡Te invitamos a que vivas esa experiencia con nosotros!



Fuente: Google Imágenes

Emprendemos este proyecto movidos por las ganas de emprender, tanto por el crecimiento empresarial, como personal.. Nos costó mucho llegar a una conclusión, acerca del tipo de negocio debido a las diferentes ideas que teníamos los integrantes del grupo pero al final la idea surge de nuestra pasión por el cine, la restauración y la ambientación de los 50s.

El grupo que compone el equipo está formado por José Orive O'donnell, Miguel Ávila Puigserver y Hernán Marín Gomariz.

Hoy en día buscar un nicho de mercado en la hostelería es difícil, debido al gran número de locales y establecimientos existentes pero encontramos que nuestra idea es innovadora y a día de hoy no existe una como tal en Mallorca.

Por todo ello, nuestra empresa, llamada F&F (Food and Films) será un restaurante con un estilo de Autocine completamente cerrado dónde se servirá comida y bebida al estilo tradicional con una ambientación de los años 50s en el que se proyectarán películas durante todo el servicio y con una temática de cine diferente semana o temporada: cine clásico, fantástico, animado, terror etc...



Fuente: Google Imágenes

Consideramos que nuestro local se diferencia bastante de todo el resto, porque aunque puede parecer que es poco más que un cine ambientado, nuestra propuesta de valor va más hacia la unión del cine y la gastronomía, no es un cine ambientado ya que se centra sobre la comida, pero no es un restaurante porque el cliente viene por las películas que ponemos.

Creemos en la prosperidad de este negocio porque consideramos que tiene un público objetivo muy amplio, ya que ese objetivo variará en función de los films que reproduzcamos, cuando el público más efectista que disfruta las películas de acción actual se cansa y necesite descansar, pasaremos con el público que busca historias más intrigantes que le sumerjan completamente en lo que ven.

En F&F ofrecemos tanto comida como bebida de estilo estadounidense, de calidad y de ámbito familiar, así como una larga colección filmográfica disponible para todos los públicos. Lo que nos diferencia de un restaurante clásico de la gastronomía tradicional es que ofrecemos un servicio de filmografía único en las Islas Baleares por ello creemos que puede ser bastante atractivo para jóvenes y familias que quieran

disfrutar de una experiencia filmo-gastronómica diferente y así conseguir que no sólo el cliente local venga a descubrirnos sino que también los turistas vengan a disfrutar.

Por tanto buscamos un público que como hemos mencionado anteriormente esté conforme con la idea de ver una película temática mientras disfruta de una buena hamburguesa con productos locales sentado en un cadillac de los años 80, al ser tan temático es una empresa, que ofrece contenido para todos los públicos y edades.

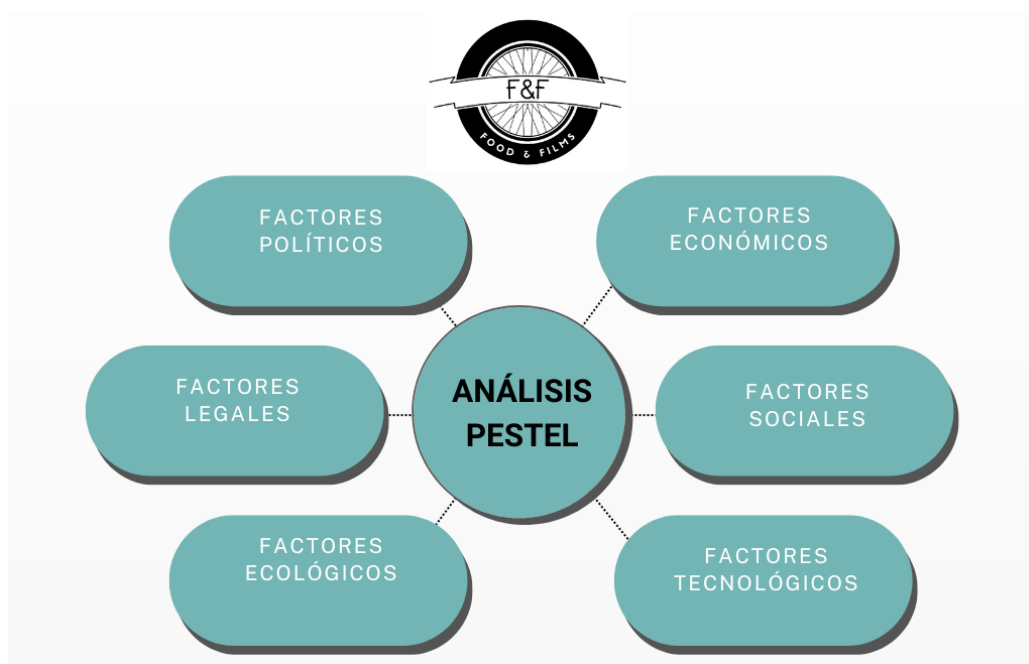
Cada sesión de comidas y cenas se pondrán una serie de películas unidas por un hilo conductor, como puede ser su director, si genero, el actor o actriz principal, etc. Esto hace que si un día se quiere disfrutar de ver una película seria, se pueda mirar nuestra cartelera y decidir a qué hora o qué día se quiere ir, mientras si lo que se prefiere es ver una película familiar con tus hijos, también le damos esta oportunidad.

Entre nuestro equipo se encuentran un coctelero y un Sumiller, dos oficios que tienen muy de cerca los maridajes, nosotros llevamos este concepto al siguiente nivel, todos saben que un maridaje no es solo sabor con sabor, los colores, olores y texturas afectan y mucho a la combinación de alimentos que se están consumiendo, nosotros consideramos que también influyen las emociones y que un plato puede saber distinto si las emociones que nos trae la película son distintas, así que invitamos a nuestros clientes a repetir y probar distintos platos según la película que haya puesta, ya que, si realmente disfrutan la gastronomía, notaran la diferencia.

Procederemos a exponer el análisis del sector de nuestro negocio, vivimos en un mundo cambiante y es necesario tener en cuenta no solo el proyecto de emprendimiento sino también la sociedad que rodea a este. Dentro de todo el análisis de entorno se tendrá en cuenta siempre el tipo de local al que estará destinado ya que dentro de la hostelería hay varios. El sector será un mercado prácticamente “sin explorar” al hablar de un “restaurante-cine” cuyos competidores indirectos serían los demás restaurantes y cines pero a nivel de competencia directa sería nulo. Mediante este apartado conseguiremos dar sentido y forma a la idea de negocio además de tener una visión de nuestra empresa a corto y largo plazo para así adaptarnos al mercado cambiante y entender la demanda para mejorar nuestra oferta.

Para realizar el análisis de entorno nos basaremos en el Análisis PESTEL (Factores Políticos, Económicos, Sociales-Tecnológicos, Ecológicos y Legales) con el cual analizaremos el entorno exterior de la empresa, con el fin de moldearnos a la sociedad y poder sobrevivir a cualquier situación que se nos presente.

Al encontrarnos en una etapa de normalización post covid, los factores que veremos a continuación pueden ser un tanto negativos ya que nos encontramos en una época de recesión y recuperación económica. Esto nos ayudará a poder crear expectativas de negocio a largo plazo gracias a la regeneración del mercado. Como dijo *Cervantes*: “Confía en el tiempo, que suele dar dulces salidas a muchas amargas dificultades”.



Fuente: Elaboración Propia

Análisis Político:

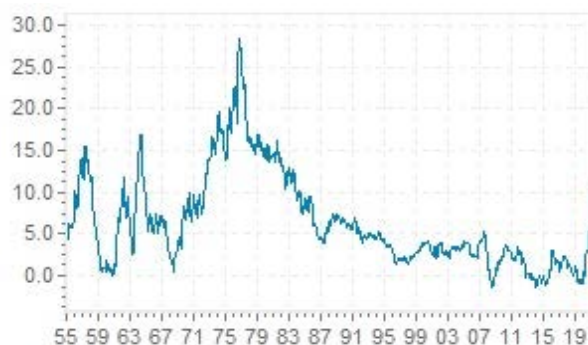
España se encuentra en una situación post COVID del cual se está recuperando. el Gobierno actualmente desde el PSOE (tanto a nivel nacional como autonómico) el cual está cerca de unas próximas elecciones en 2023 y por tanto bajo un clima de incertidumbre política lo cual nos sitúa en un ambiente cambiante e inestable.

Además, en noviembre de 2022 dimitió como Ministra de Turismo Reyes Maroto y el ministro de consumo Alberto Garzón calificó al turismo como “Sector de bajo valor añadido con una actividad estacional y precaria”, lo cual podría afectar al sector de forma negativa.

Por otro lado desde Europa, se está llevando a cabo la lucha por el turismo Inglés ya que este debido al Brexit no permite a sus ciudadanos viajar más de 90 meses en el período de 180, lo cual afecta negativamente al sector turístico.

Análisis económico:

Desde Europa estamos recibiendo una gran presión debido al BCE (Banco Central Europeo) el cual ha llegado a subir los tipos de interés al máximo histórico debido a la crisis económica que estamos sufriendo actualmente. El IPC (Índice de precio de consumo) a nivel europeo se sitúa sobre el 10,6% mientras que España está en un 7,3% (el más alto desde los años 80).



Fuente: Global Rates

El PIB a nivel nacional fue de 328.764 millones de euros en el último trimestre de 2022 que nos coloca con un PIB per cápita de 6.931 euros. Aún con esta recuperación post covid, España sigue llegando a máximos históricos en cuanto a deuda pública se refiere, y es que la deuda pública en 2021 fue de 1.427.238 millones de euros, es decir, un 118,3%. Solo superado por Grecia e Italia en Europa.

A pesar de la situación económica actual, no todo son malas noticias. Hemos conseguido recuperar hasta la fecha un 90% del turismo pre pandemia, lo cual beneficia mucho al sector turístico y ayuda a la mejora del país.

El sector turístico, viendo el gran peso que tiene sobre nuestro país y en concreto en nuestras Islas (ya que representa el 21% del PIB autonómico y el 6,2% a nivel nacional según el INE), ha decidido pedir al gobierno la reducción del tipo de IVA sobre la hostelería. Esta petición viene dada por los factores nombrados anteriormente que repercuten en los precios de consumo básicos para la realización de la actividad empresarial (Precio de la electricidad, carburantes, gas, alimentos, bebidas alcohólicas etc..).

Análisis Social:

Socialmente nos encontramos en una época de muy baja natalidad y alta mortalidad, equilibrado por el factor de que las Islas Baleares cuentan con la mayor esperanza de vida de España (83 años) mientras que la estatal es de 82 años.

En España han bajado, según el INE, un 30% los nacimientos. En las Islas Baleares el INE ha determinado que la baja natalidad de estos últimos años consecutivos han sido acentuados por el covid y que siguen en declive. Mientras que por otro lado la mortalidad va aumentando sobre todo en el caso de los hombres. Pese a esto, las Islas se encuentran en un crecimiento vegetativo de población positivo aunque bajo (896 enero 2021).

	Nacimientos	Defunciones	Saldo vegetativo Nacimientos - Defunciones
España	341.315	493.776	-152.461
Andalucía	65.522	78.461	-12.939
Aragón	9.095	16.711	-7.616
Asturias, Principado	4.771	14.550	-9.779
Baleares, Illes	9.455	8.559	896
Canarias	13.178	16.486	-3.308
Cantabria	3.407	6.467	-3.060
Castilla y León	13.652	36.197	-22.545
Castilla-La Mancha	14.738	25.835	-11.097
Cataluña	58.464	79.784	-21.320
Comunitat Valenciana	35.761	48.549	-12.788
Extremadura	7.380	13.099	-5.719
Galicia	15.247	32.845	-17.598
Madrid, Comunidad de	52.357	66.648	-14.291
Murcia, Región de	13.706	12.392	1.314
Navarra, C. Foral de	5.036	6.662	-1.626
País Vasco	14.743	24.252	-9.509
Rioja, La	2.318	3.700	-1.382
Ceuta	843	648	195
Melilla	962	602	360
Extranjero	680	1.329	-649

Fuente: Ministerio de Sanidad

Además de esto, la tasa de desempleo a nivel municipal de Palma se encuentra en un 8,6%, una de las medias más baja teniendo en cuenta el 7% de paro a nivel autonómico. Baleares tiene la tasa más baja de desempleo en comparación a otras comunidades autónomas y comparada con la tasa nacional de 12,6%.



Fuente: Statista.com