

Restaurant el Tossal

ESCOLA ARRELS, ELS ALAMÚS
CURS 2023-2024



LA NOSTRA IMATGE CORPORATIVA



RESTAURANT

EL **TOSSAL**

— TASTA ELS ALAMÚS —



RESTAURANT
EL TOSSAL
— TASTA ELS ALAMÚS —

ELS DIRECTIUS DE L'EMPRESA

Gerent: Kassandra
Andrea Mirzan

Secretària: Clara
Ibáñez Astasio

Portaveu: Gerard
Musquy Vega Delgado



LA NOSTRA ACTIVITAT COMERCIAL



La nostra empresa es dedica a la restauració. Som un restaurant de cuina tradicional catalana. La idea és crear plats amb aliments del nostre entorn, productes de proximitat. Ens especialitzarem en la cuina de la fruita i la mel.

Hem decidit tirar endavant aquest projecte perquè estem en un poble petit d'activitat agrària, envoltats de camps de cultiu i al costat del Tossal de Moredilla, un dels indrets d'interès natural i turístic del nostre municipi.

Als nostres clients els oferim, a més a més de la nostra carta, una visita turística autoguiada, amb codis QR, al Tossal per gaudir de les vistes espectaculars de la plana de Lleida i de la Serra del Montsec. També podran observar l'espai protegit de la timoneda i gaudir d'una explicació sobre l'apicultura que s'hi practica. En aquest complex també hi trobarem un espai de memòria històrica, amb una trinxera de la guerra civil espanyola molt ben conservada.

ELS NOSTRES CLIENTS POTENCIALS



Els nostres clients seran els habitants d' Els Alamús i del pobles propers. Comptarem amb els clients que ens enviaran altres empreses del municipi, amb les que col.laborem.

Per la seva proximitat a l'autovia, poden venir altres clients de més lluny, com Lleida, Mollerussa...

Farem servei de càtering diari per l'empresa SPA Rivera i altres empreses que hi puguin estar interessades, com els esdeveniments socials de Cal Pelagalls.

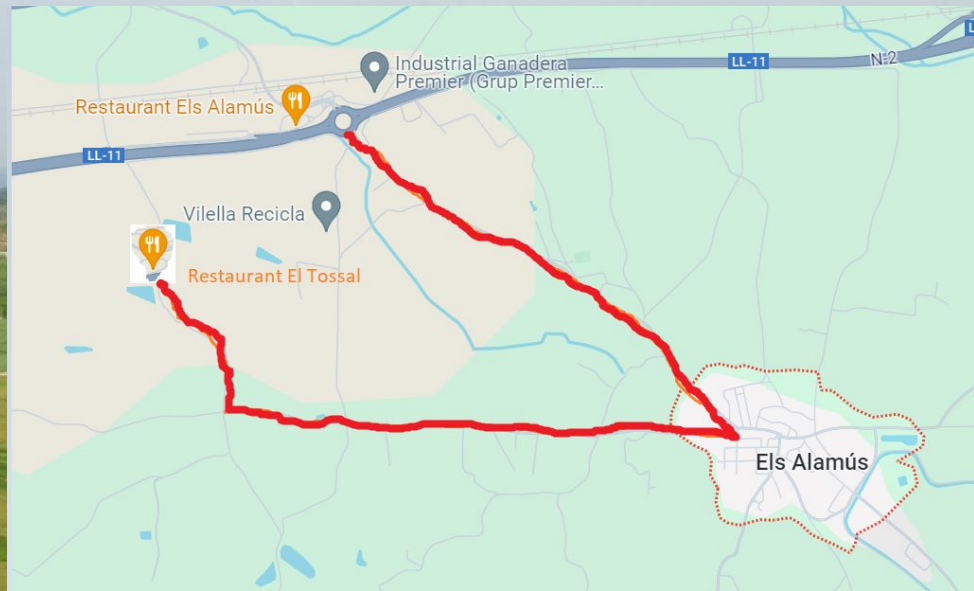
LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

El nostre restaurant està a la Partida de Moradilla, 27, 25221, Els Alamús .

Telèfon: 965 83 45 120

www./RestaurantelTossal.com

Restauranteltossal@ElsAlamus.com



ELS NOSTRES PRODUCTES



Tenim una extensa carta amb plats típics de cuina catalana. En ella trobem una selecció de plats elaborats amb productes de proximitat (especialitats en cuina de la mel i fruita)

El nostre menú diari està elaborat amb productes de temporada.

També disposem de menús sense al·lèrgens i per a cel·líacs.



EL NOSTRE PERSONAL



Kassandra Mirzan: Cuinera

Clara: Cap de sala

Gerard: Comptabilitat i caixa

5 cambrers/es

3 ajudants de cuina



LES NOSTRES INSTAL·LACIONS



Disposem de tres sales-menjador, amb capacitat per a cent cinquanta persones.



LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

Cuina totalment equipada, amb brasa i càmera de conservació.



LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

Terrassa amb una capacitat per a cinquanta persones.



LES NOSTRES INSTAL·LACIONS

Barra de bar i cafès.



COL.LABORACIÓ AMB L'ENTORN

- Fem plats amb les exclusives fruites de Fusion Fruit.
- Fem un 10% de descompte als clients procedents de Cal Pelagalls
- Fem un servei de càterring diari pel fuffet de l'SPA Rivera



FINANÇAMENT



QUANT COSTARÀ POSAR EN FUNCIONAMENT L'EMPRESA?

Calculem que posar en marxa la nostra empresa ens costarà 54.500€, tenint en compte que la casa és de propietat.

- Obres per la reforma i per una cuina - 50.000€
- Mobiliaria i menatge - 3.000€
- Imprenta menús + publicitat - 1000€
- Despeses visita guiada (subvenció Ajuntament d'un 50%) 500€

Demanarem ajudes a LEADER (Grup d'acció del Segria Nord i la noguera) -10%, 5.500€ (aproximadament).

Així doncs, demanarem un préstec al banc de 49.000€ a un interès d'un 6%, es a dir que haurem de tornar 52.000€, aproximadament. La hipoteca és a uns 15 anys, a 300 € aproximadament al mes.



DESPESES MENSUALS

Hipoteca.....300 euros

Despeses energètiques.....500 euros

Impostos.....1.000 euros

Sou dels treballadors.....15.000 euros

TOTAL:

16.800 euros

Calculem que hem de servir al mes, 850 menús d'un preu mitjà de 20 euros per cobrir les despeses (28 menús diaris).

PLANS DE FUTUR

El nostre pla de futur és, un cop liquidat el préstec del banc, ampliar el restaurant amb unes carpes exteriors que permetin fer esdeveniments socials (casaments, comunions...) és a dir, aconseguir que vinguin més persones d'altres pobles a visitar el nostre restaurant i la història del nostre poble.



Moltes gràcies per la vostra atenció i per donar-nos el vostre temps



Kassandra Andrea Mirzan

Clara Ibáñez Astasio

Gerard Musquy Vega Delgado

