

Asignatura:

Empresa e Iniciativa emprendedora

PROYECTO SOMBRA

Presentado por:

Rodrigo Iglesias Nieto

Sector: Hostelería

El sector de la hostelería en España es una parte fundamental de la economía y la cultura del país.



01

PRIMERA ACTIVIDAD ECONÓMICA

La hostelería desempeña un papel esencial en la economía de España, siendo uno de los sectores más importantes y dinámicos.

02

EMPLEO Y OPORTUNIDADES

Genera una gran cantidad de empleo en España, ofreciendo oportunidades para una amplia variedad de profesionales, desde chefs hasta sommeliers y personal de servicio.

03

IMPACTO CULTURAL

Fortalece los lazos sociales, preserva las tradiciones culinarias y culturales, y promueve la importancia de las reuniones familiares y sociales en torno a la comida y la bebida.

TIPOS DE HOSTELERÍA



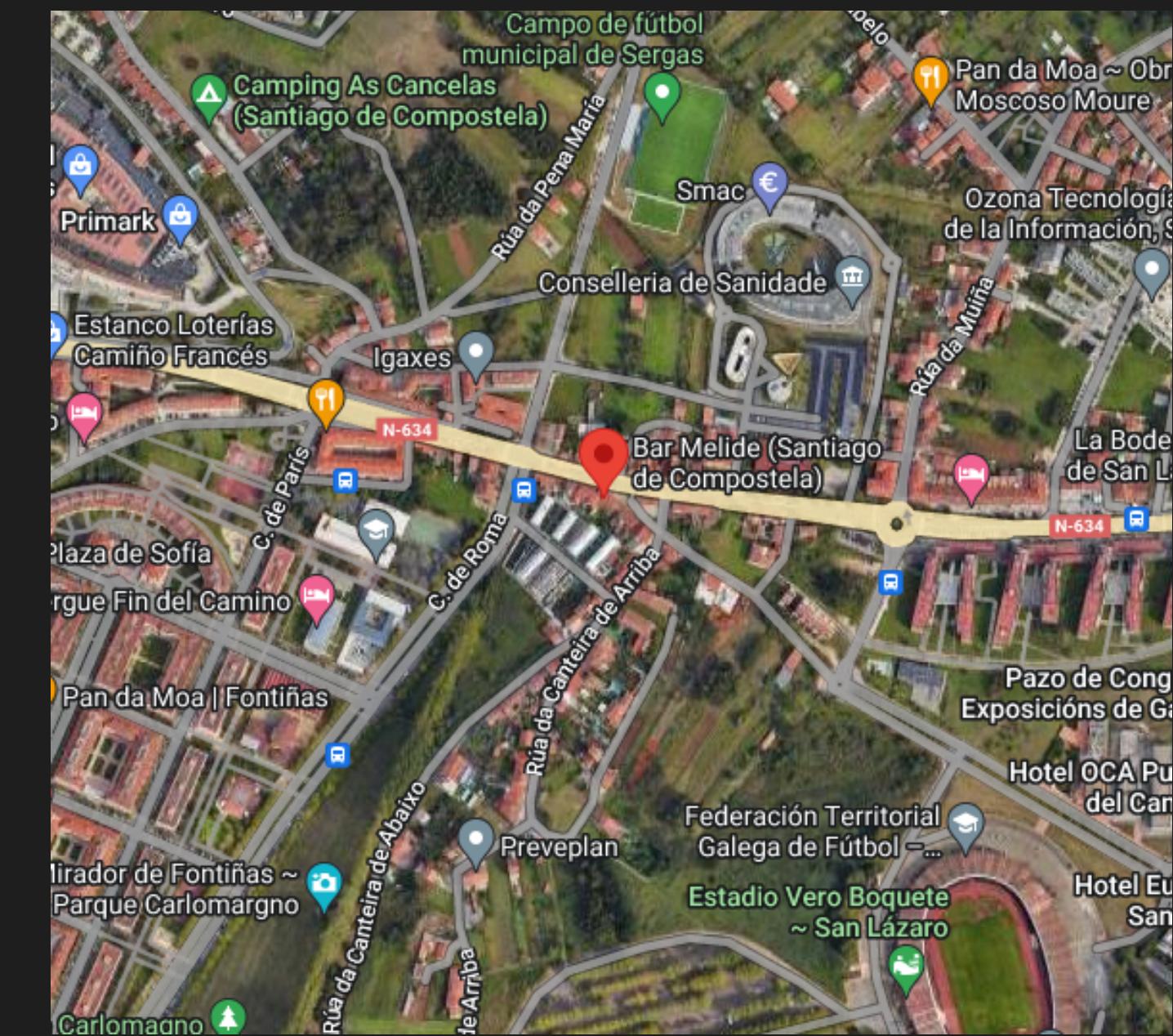
ALOJAMIENTO

VIAJES Y TURISMO

COMIDA Y BEBIDA



BAR MELIDE



CARLOS NEIRA

Hostelero y bombero

Dueño del bar desde 2015 tras el fallecimiento de su padre que lo abrió el año 1985



CARACTERÍSTICAS

- 1 Pasión por la hostelería**
- 2 Visión empresarial**
- 3 Gestión financiera**
- 4 Gestión del tiempo**
- 5 Adaptabilidad**
- 6 Amigable**
- 7 Líder**
- 8 Atención al detalle**

ENTREVISTA

01

¿Tuvo padres emprendedores?

Sí, mis padres fundaron este bar en el año 1985 y trabajaron para convertirlo en un lugar querido por los vecinos. Aprendí de su dedicación y pasión por la hostelería. Entonces en 2015 tomé el control del bar y su espíritu continúa inspirándome en la gestión del bar.

02

¿Cuáles eran sus valores fundamentales antes tomar el control la empresa?

Mis padres me enseñaron los valores esenciales que son: **calidad, autenticidad y atención al detalle**. Siempre priorizamos ofrecer **productos de calidad y frescos**. También crear un ambiente acogedor donde la **comunidad se puede reunir y crear conexiones**. Estos valores son la base de nuestro negocio.

03

¿Qué habilidades personales se necesitan para tener su puesto?

Para estar a cargo de este bar hace falta tener **habilidades interpersonales, adaptabilidad, paciencia y conocimientos del producto y los clientes**. Estas habilidades, combinadas con una **pasión por la hostelería y un compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente**, son esenciales para tener éxito en el rol de dueño de un bar.

ENTREVISTA

04

¿Elaboró un plan de negocios?

Sí, es algo **fundamental** para guiar la gestión y el desarrollo de cualquier empresa y **en el caso de un bar es especialmente importante** por que hay mucha competencia. Elaborar un plan ayuda a establecer unas **metas claras**. A lo largo de los años **hay que adaptarlo** a las condiciones y necesidades del bar.

05

¿Cuántas horas trabaja?

El trabajo puede ser bastante **variable pero exigente**. Al principio intentaba dedicarle **todas las horas posibles** en mi tiempo de descanso como bombero. **Ahora estoy algo más libre** gracias a los empleados contratados, aún así me gusta pasar tiempo aquí hablando con los vecinos.

06

¿Cuáles son los planes de futuro?

Pues algunos planes generales que tienen los bares como **expandir el menú, organizar más eventos, mejorar la experiencia de los clientes...** Y otro gran plan que tenemos es **abrir un albergue** en la pequeña casa de al lado. Tenemos pensado abrirlo lo antes posible pero **todavía hay que hacer reformas y plantearlo bien**.

ENTREVISTA

07

¿Hubo algún momento crítico?

Sí, en 2020 **la pandemia** afectó mucho al sector entero. No podíamos salir de casa entonces **nadie podía consumir nada del bar**. Por suerte pudimos resistir estos meses pero muchas otras pequeñas empresas no se lo pudieron permitir. Recuerdo los primeros días que se podía salir a la calle **los vecinos preguntándome cuándo volvería a abrir el bar**. Ese fue el momento más crítico desde hace mucho tiempo.

08

¿Cómo involucras a la comunidad local en tu bar?

La mayoría de vecinos se reúnen aquí cuando hay un **evento deportivo**, algunos días por la semana que serían días con pocos clientes, llegan las 8/9 de la noche y **el bar se llena por que hay fútbol**. Además hay vecinos que llevan viniendo todos los días por la mañana a jugar al dominó o la escoba muchos años.

09

¿Cómo abordas la gestión de personal y la formación de tus empleados?

La gestión de personal y la formación **son aspectos críticos en el sector**. Buscamos candidatos que compartan nuestros valores, además que tengan **experiencia y habilidades sociales**. Fomentamos la **formación continua y el reconocimiento** por un trabajo sobresaliente.

ENTREVISTA

10

¿Cuál es tu estrategia para competir con otros bares en la zona?

Nos centramos en la **calidad y el compromiso con la comunidad local**. Nos gusta ofrecer **tapas con abundante comida y calidad**. También nos centramos en un muy buen servicio de atención al cliente. Nos gusta además **variar el menú a diario** y ofrecer comidas distintas.

11

¿Qué haría de manera diferente si volviera a empezar de nuevo?

Aunque estoy satisfecho con cómo se ha desarrollado el negocio siempre se pueden mejorar algunas cosas. Habría hecho una **planificación financiera más rigurosa y efectiva**, **mayor sostenibilidad desde el principio**. Y la más importante, habría enfocado **más tiempo en formar al personal** desde el principio, esto mejoraría el servicio.



CONCLUSIÓN

- 01** **Sector económico y cultural**
- 02** **Sector competitivo. Habilidades concretas y mucha pasión**
- 03** **Importancia calidad de producto y trato a clientes**
- 04** **Fomentar la formación y habilidades de empleados**

Asignatura:

Empresa e Iniciativa emprendedora

PROYECTO SOMBRA

Presentado por:

Rodrigo Iglesias Nieto