



# CREA TU NEGOCIO EN LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



**CURSO GRATUITO**  
**(40 HORAS)**

FECHA:  
13 AL 30 DE MARZO  
DE 16.30 A 20.30 H

LUGAR:  
CENTRO CULTURAL SANTA PETRONILA  
(C/ MARÍA MARTÍNEZ OVIOL, 12)

## CLAVES PARA UNA GASTRONOMÍA



BUENA

LIMPIA

JUSTA

**Inscripciones:**

[asesoramiento@reasmadrid.org](mailto:asesoramiento@reasmadrid.org)

Tel. 91 128 59 00

[madridess.reasmadrid.org](http://madridess.reasmadrid.org)



MADRID#ESS  
La Economía  
Social y Solidaria  
transforma  
Villaverde



Colabora:

Un proyecto de:



## OBJETIVO DEL CURSO

- Nos **acercaremos a la realidad del sector** y su contexto actual.
- **Conoceremos las fuentes y recursos necesarios** para aterrizar un proyecto empresarial en este sector.
- **Identificaremos los interrogantes** que nos permitan identificar las oportunidades y amenazas del contexto y las necesidades y fortalezas internas de un proyecto empresarial en Hostelería.

## NUESTRA METODOLOGÍA

La formación será impartida a través de ponencias en las que se proporcionarán **fuentes especializadas, datos socioeconómicos y documentos de referencia.**

**Contaremos con la experiencia de empresas especializadas** para conocer las oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades desde un punto de vista práctico.

Se utilizarán fichas de trabajo que ayuden a aterrizar el proyecto de negocio.

MADRID#ESS  
La Economía  
Social y Solidaria  
transforma  
Villaverde

### CURSO IMPARTIDO POR:

NANI MORE, FUNDADORA DE LA ASOCIACIÓN DE COMEDORES ECOLÓGICOS DE CATALUÑA.

AINHOA MORENO, COCINERA Y SOCIÓLOGA.

JOSÉ MARÍA CLAUDIO Y JUAN MANUEL ORTEGA,  
PROPIETARIOS DE JUAN RARO.

DIEGO BELOSILLO, ASESOR EN VENTANILLA  
EMPRESARIAL - PAE MADRID, PROMOTOR DE ECOENVÍAME.

### EXPERIENCIAS INVITADAS:

SUBIENDO A SUR / EL FOGÓN VERDE / SLOW FOOD MADRID /  
LA PAELLA DE PAPEL / COMIDÍSSIMO /

ESTHER SOBRINO, CORTADORA PROFESIONAL DE JAMÓN Y EVENTOS /  
LA FESNA / LA JALAPEÑA / EL ARBOL DEL PAN / EL MANDELA....

# CONTENIDOS DEL CURSO

## Introducción General, 13 al 16 de marzo de 16.30 a 20.30 h

1. **¿Qué es la Economía Social y Solidaria?**, lunes 13 de marzo
2. **De la idea a la empresa: Herramientas para modelar la idea de negocio**, martes 14 de marzo
3. **Instrumentos para la comercialización: Estudio de Mercado y Plan de Comunicación**, miércoles 15 de marzo
4. **Algunos trámites para puesta en marcha: Formas jurídicas y licencias de actividad**, jueves 16 de marzo

## Formación Específica:

1. **Claves Generales**, martes 21 de marzo  
Descripción de la actividad y la estructura organizativa de las empresas de Hostelería. Claves de organización de la cocina y del servicio: estructura, necesidades del departamento y tipos de servicio. Creación de empresas de hostelería en clave de ESS.  
*Con la participación de Subiendo al Sur y el Fogón Verde.*
2. **Contextualización del Sector en la Comunidad de Madrid**, miércoles 22 de marzo  
Contexto Socioeconómico del sector, estructura y evolución. Tipos de proyectos y tendencias. Claves para el análisis: dónde queremos crear nuestra iniciativa y qué herramientas utilizar: análisis de la oferta, la política de precios y la situación de los locales.  
*Con la participación de Slow Food Madrid y La Paella de Papel.*
3. **Claves para el diseño de la oferta y las herramientas**, jueves 23 de marzo  
Gestión de la materia prima, gestión de proveedores y control de stock. Métodos para la fijación de precios. Necesidades comunicativas y estrategias de venta en el sector.  
*Con la participación de Comodissimo y Esther Sobrino.*
4. **Valoración de recursos específicos. ¿Qué necesitamos para la puesta en marcha de un negocio?**, lunes 27 de marzo  
Claves para valorar los recursos estructurales y económicos necesarios para la actividad que queremos desempeñar. Claves para valorar los recursos humanos necesarios. Análisis de nuestras capacidades para el desempeño de la actividad y su gestión.  
*Con la participación de La Jalapeña y La Fisna*
5. **Marco Normativo. ¿Qué tenemos que cumplir según la actividad?**, martes 28 de marzo  
Clasificación de la actividad según la regulación: categoría, tipo de servicios y obligaciones. Autorizaciones y registros específicos de la actividad, regulación de horarios y otras disposiciones de interés, legislación y normativa aplicable según actividad: Bar, Cafetería, Restaurante, obrador de pastelería. *Con la participación de El Arbol del Pan y El Mandela.*
6. **La sostenibilidad como ingrediente principal**, jueves 30 de marzo  
Proyección de documental: El plato o La Vida. Presentación del Proyecto Mares "Incubadoras de Cocina". *Con la participación de Nani More, guionista y directora del documental, y Mikel Fernández.*

# QUIENES SOMOS

Somos **REAS MADRID**, Asociación creada en 2001 que forma parte de la Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria, compuesta por 18 redes y más de 500 entidades en todo el Estado que difunden y promueven la Economía Social y Solidaria.

Uno de nuestros principales proyectos es la **promoción del Mercado Social de Madrid**, donde se agrupan más de 100 empresas y entidades que aportan su valor diferencial con la cumplimentación del Balance Social, una herramienta de autoevaluación que permite dar cuenta de cómo las entidades pertenecientes al Mercado Social desarrollan actividades productivas, comerciales y financieras basándose en los principios fundamentales de **la Economía Social y Solidaria**.



## Inscripciones:

[asesoramiento@reasmadrid.org](mailto:asesoramiento@reasmadrid.org)

Tel. 91 128 59 00

[madridess.reasmadrid.org](http://madridess.reasmadrid.org)



Colabora:



Un proyecto de:

