

tipus de tasques

	ECONOMIA/FINANCES	LOCAL	CONCEPTE - R+D	TRÀMITS - GESTIÓ/ADMINISTRACIÓ	RH	MÀRQUETING-COMUNICACIÓ	COMERCIAL	ORGANITZACIÓ	COMPRES-MAGATZEM		
A 9 MESOS	Pla de negoci	Decisió sobre el local	Inici de conceptualització sobre el local, el tipus de cuina, de servei, de l'oferta de begudes...	Tràmits per a la compra o el lloguer del local				Planificació de col·laboradors externs per a la culminació del projecte fins a l'obertura			
		Estudi de mercat		Inici relació gestoria (fiscal-laboral-jurídica)				Elaboració del calendari fins a l'obertura			
A 8 MESOS	Reunions amb els bancs/obertura compte bancari (còpia de la constitució de l'empresa)	Compra o lloguer	Definició conceptual general	Constitució i registre empresa/forma jurídica				Elaboració de l'agenda 365 dies			
	Estudi de subvencions	Alta subministraments		Alta de llibres d'actes i registres				Coordinació de tasques amb la gestoria - manual de funcionament en l'àrea de comptabilitat/fiscal/laboral			
A 7 MESOS	Tràmits per demanar un préstec	Projecte arquitectura		Obtenció del NIF							
	Injecció de capital per al primer any	Projectes tècnics/enginyeria		Obtenció del certificat electrònic							
	Pressupost d'inversió inicial i pla d'amortització	Projecte interiorisme		Registre de marca o marques							
		Projecte d'instal·lacions		Sol·licitud de llibres comptables							
		Planificació de l'obra		Legalització del llibre diari, llibre d'inventaris i comptes anuals							
A 6 MESOS				Tràmits llicència obra				X			
				Tràmits administratius (alta IAE...)							
				Tràmits en matèria laboral (alta dels socis a la Seg. Social i llibre de visites)							
				Contractació de pòlissa d'assegurança							
	Pressupost d'explotació 1r any			Calendari fiscal/impostos, declaracions i taxes							
A 5 MESOS				Altres llibres comptables: llibre major i llibres auxiliars							
A 4 MESOS				Comunicació de l'obertura del centre de treball			Decisió del nom del restaurant				
	Pressupost d'explotació 2n-3r any				Inici captació de personal		Contractar empresa de disseny				
A 3 MESOS	Contractació programa gestió integral		Inici creació carta plats	Tràmits per complir amb la legislació sectorial consum	Selecció dels CV	Conceptualització del web i xarxes socials		Inici de la creació del manual operacions de tots els departaments	Recerca de proveïdors ✓		
A 2 MESOS	Negociació patrocinadors i col·laboradors		Inici de creació carta vins	Creació del manual de facturació i tancament de caixa	Entrevistes al personal	Pla soft opening-invitations					
			Inici altres ofertes (cigars, marxandatge)	Inscripció en el registre general protecció de dades	Planificació calendari laboral i horaris de l'equip	Contractació empresa noves tecnologies per al disseny web	Contractualització sistema reserves		Inici de negociació amb proveïdors		
				Inspecció EAC		Contractació del domini internet	Contractació gestor reserves				
A 1 MES		Recerca d'accessoris cuina i servei	Inici proves de cuina	Obtenció de la llicència d'obertura (ajuntament)	Decisió i compromís sobre l'equip						
				Obtenció de la llicència terrassa (ajuntament)							
				Tràmits en matèria higienicosanitària							
				Altres tràmits (SGAE, registre de nom, privacitat de dades)							
				Contractació altres assegurances (RC, defensa jurídica)							
			Inici receptes-escandalls-fixes producció	Mútua i prevenció riscos laborals							
				Contractació extintors - sistema antiincendis							
A 10 DIES		Contractar empresa residus	Oferta definida	Inici de les altes dels treballadors a la Seguretat Social	Contractació responsables	Sortida del web i xarxes socials WWW.COM	Obertura dels canals de comunicació amb el client	Ajustaments manual operacions	Inici llista 1es compres ✓		
	Contractar empresa seguretat - alarma			Inici de la formalització dels contractes de treball					Inici de la gestió de reserves	Calendari d'obertura/3 últimes setmanes	Definir distribució magatzems ✓
	Contractar empresa de recollida de residus			Comunicació als treballadors del calendari laboral anual						Creació de la carpeta organitzativa per a l'obertura	Primeres comandes
A 1 SETMANA					Contractació resta del personal			Reunions contínues			
								Primers assajos a porta tancada			
A 3 DIES											
A 2 DIES											
A 1 DIA											
DIA 1											
MES 6		Projecció de futur									
								Calendari de grans decisions a 5 anys vista			

Primer dia proves amb convidats - 30 % de la capacitat total del restaurant

Segon dia proves amb convidats - 60 % de la capacitat total del restaurant

Tercer dia proves amb convidats - 80 % de la capacitat total del restaurant

Obertura oficial