

## Parte D

# PLAN DE EXPLOTACIÓN

## Contenido

D1/ Herga Hostelería .....	3
Filosofía:.....	3
Historia: .....	4
Capacidad:.....	5
Sohoparc:.....	5
Sohoplaza:.....	5
Baviera: .....	6
Quiosco Gómiz: .....	6
Actividades hoteleras del grupo .....	7
D2/ Resumen ejecutivo .....	8
D3/ Descripción de la Actividad propuesta.....	10
Actividades por tramos del día .....	11
Carta de productos.....	12
Organización general de servicio.....	17
Logística y almacenamiento.....	18
D4/ Operaciones.....	19
Días y horarios de apertura.....	19
Medios materiales .....	20
Medios humanos .....	22
Organigrama del grupo.....	23
Planing de trabajo: .....	28
Control de presencia y horario: .....	28
Plan de prevención de riesgos laborales:.....	30
Uniformidad: .....	30
Mobiliario y equipamiento .....	31

D5/ Actividades complementarias.....	32
1 Eventos con Vino, Catas y Maridajes: .....	32
2 Acuerdo de Colaboración con el Festival de Cine de Alicante: .....	34
3 Acuerdo de Colaboración con el Conservatorio de Música: .....	36
4 Encuentros alrededor de la lectura .....	37
5 Charlas de Arquitectura .....	37
6 Colaboración con Photoalicante .....	37
D5/ Marqueting y redes .....	38

## Parte D

# PLAN DE EXPLOTACIÓN

### D1/ Herga Hostelería

#### Filosofía:

En GRUPO SOHOBAVIERA estamos convencidos de que la calidad junto con la profesionalidad es la mejor carta de presentación de nuestros establecimientos. Nuestro principal objetivo es que los clientes, además de calidad de nuestros productos, disfruten de una experiencia donde el entorno y el trato recibido se perciban como un valor añadido.

Trabajamos día a día para convertir su estancia con nosotros en un momento inolvidable, volver a verlos es nuestra mejor recompensa.

## Historia:

Herga Hostelería nace hace más de 22 años con [REDACTED] como socio fundador junto a sus hermanos, aportando su larga experiencia en el sector de la restauración desde hace más de 30 años. Como hitos históricos podemos señalar los siguientes:

2000-05. Adjudicación de la Autoridad Portuaria de Alicante del Quiosco de hostelería en la Plaza del Puerto por 6 años.

2002. Constitución de la sociedad HERGA HOSTELERÍA SL y apertura del Restaurante Baviera en Calle Rafael Altamira

2004-05. Gestión y explotación de Pub MOHAI en Pintor Xavier Soler en Alicante.

2005-2020. Apertura del Restaurante Baviera Golf en la zona comercial Alicante Golf en la Playa de San Juan.

2009. Adjudicación de explotación por parte del Ayuntamiento de Alicante del Quiosco-Templete SOHOPARC en la Plaza Portal de Elche. Actualmente en activo.

2010. Apertura de nuevo local en propiedad en la Plaza del Ayuntamiento SOHO PLAZA como heladería, cafetería y coctelería. Actualmente en activo

2011. Adjudicación Autorización Administrativa por parte de la Autoridad Portuaria de Alicante del edificio de Plaza del Puerto (SOHOMAR) hasta 2014 y posteriormente Concesión Administrativa desde 2014 hasta 2022.

Desde 2012 Gestión y explotación de las Barras Solidarias de los Carnavales de la ciudad de Alicante.

2013-15. Concesión explotación de quiosco de hostelería en Parque Antigua Cochera de Tranvías.

2015-16. Explotación de Heladería en zona Gourmet de El Corte Inglés de Alicante.

2016-19. Gestión y explotación de servicios de hostelería para la Fiesta del Orgullo en la Ciudad de Alicante.

2018. Concesión Explotación de Quiosco en Paseo de Gómiz por parte del Ayuntamiento de Alicante.

2020. Apertura de Restaurante BAVIERA MQB en Avenida Condomina en Playa de San Juan.

### **Capacidad:**

Actualmente el GRUPO SOHO-BAVIERA se encuentra en proceso de expansión, contando con los medios suficientes tanto económicos como financieros para poder acometer, de forma más que solvente, nuevos planes de apertura, instalación, construcción y expansión de locales dirigidos al servicio de hostelería y restauración.

Debido a la actividad que generan nuestros locales, el GRUPO SOHO-BAVIERA está cualificado para comenzar un nuevo proyecto profesional de forma inmediata, con una capacidad de solución y respuesta muy rápida.

Además de conocer a la perfección la zona de influencia de nuestra ciudad y su mercado potencial (tanto local como extranjero) contamos con una clientela consolidada y fiel.

Nuestro equipo, que cuenta actualmente con una plantilla compuesta por más de 30 empleados, está formada por profesionales de experiencia consolidada en el sector, que ofrecen un trato directo y amable al cliente.

### **Sohoparc:**

Un oasis verde en medio de la ciudad. SOHOPARC se convierte cada día en un rincón acogedor donde enormes ficus centenarios envuelven con su fresca sombra e invitan a disfrutar del tiempo de forma pausada y en buena compañía.

Este antiguo quiosco-templete recuperó su uso hostelero, realizando para ello una actuación respetuosa con el entorno y con la propia construcción, sirviendo de ejemplo para otras actuaciones en las que se pretende revitalizar espacios públicos mediante un uso comercial compatible con el disfrute público de la plaza.

### **Sohoplaza:**

Lugar de referencia en la vida de una ciudad, en la Plaza del Ayuntamiento se unen pasado y presente, creando un ambiente único y emblemático.

Con una terraza en la que disfrutar del entorno histórico de la ciudad, en SOHOPLAZA se pueden encontrar toda una variedad de gofres, crepes o helados artesanos que hacen de los desayunos y meriendas un momento único.

Desde SOHOPLAZA ofrecemos la mejor carta de presentación de nuestra ciudad con una sonrisa.

### **Baviera:**

Nuestros dos locales pretenden recoger ese inconfundible estilo alemán, junto con platos de elaboración propia.

El estilo fastfood se reinventa en nuestra carta, ofreciendo platos apetecibles como sencillos, con la diferencia de estar hechos en el mismo momento que nuestros clients los piden. De esta manera podemos asegurar la calidad y, sobre todo, el sabor inconfundible de un plato recién hecho.

Un local de 120m<sup>2</sup> donde la madera y la piedra natural de sus muros crean un agradable ambiente donde poder disfrutar de desayunos, almuerzos, comidas o cenas con una selección de las mejores cervezas del mundo.

### **Quiosco Gómiz:**

El último de los establecimientos en incorporarse a la gran familia de SohoBaviera. Fue adjudicado a nuestra sociedad en el año 2018 por parte de Ayuntamiento de Alicante. Es un quiosco con mucho encanto enclavado en la alicantina Playa del Postiguet. Tiene una terraza con vistas privilegiadas a la playa. Con una decoración en madera natural, sillones de rattan y una sombra acogedora es el lugar ideal para tomar un coctel o un aperitivo.





### Actividades hoteleras del grupo

Como complemento a su actividad de hostelería, grupo SohoBaviera cuenta con una división dedicada a la gestión de inmuebles y posee la autorización de la Generalitat Valencia como Empresa Gestora de Viviendas Turísticas y es propietaria de apartamentos turísticos en Alicante y en El Campello además de diversos locales de negocio por toda la ciudad de Alicante.



Por otra parte, esta sociedad tiene una excelente fortaleza y solvencia económica fruto de los más de 22 años que llevamos en el sector de la hostelería y restauración. Lo que nos lleva a tener una red importante de partners que colaboran con nosotros en los proyectos que esta sociedad emprende (Heineken, Coca Cola, Tabarca Selección, Guillen Distribuciones, Diageo, Barcadi, Campari, Schweppess, Gastroequipa, Kunion).

## **D2/ Resumen ejecutivo**

El plan de explotación de la terraza Noray tiene como objetivo crear un espacio único y atractivo que combine la relajación y el entretenimiento para atraer a una clientela diversa y generar ingresos sostenibles. La terraza estará ubicada en un lugar estratégico con fácil acceso y estará diseñada para ofrecer una experiencia excepcional a los clientes.

### **Objetivos Principales:**

Crear un ambiente acogedor y elegante que invite a los clientes a relajarse y disfrutar. Ofrecer una amplia variedad de bebidas y cócteles para satisfacer los gustos de nuestros clientes. Implementar estrategias de marketing efectivas para aumentar la visibilidad y atraer a una clientela constante. Garantizar un servicio excepcional al cliente para fomentar la fidelidad y las recomendaciones boca a boca. Maximizar la rentabilidad a través de una gestión eficiente de los recursos y una cuidadosa planificación financiera.

### **Características Clave:**

- **Diseño y Ambiente:** La terraza contará con una decoración moderna y comfortable, con áreas de descanso, iluminación ambiental y música seleccionada para crear una atmósfera relajante.
- **Oferta Gastronómica:** Se ofrecerá una carta variada que incluirá cócteles, vinos selectos y cervezas premium adaptados a los gustos locales e internacionales.
- **Experiencias Especiales:** Se organizarán eventos temáticos, sesiones de música en vivo, catas y actividades especiales para ofrecer experiencias únicas a los clientes.
- **Marketing y Promoción:** Se utilizarán estrategias de marketing digital, redes sociales, colaboraciones con influencers locales y programas de fidelización para aumentar la visibilidad y atraer a nuevos clientes.
- **Gestión Operativa:** Se establecerán procesos eficientes para la gestión de inventario, la programación de personal, el control de calidad y la seguridad del establecimiento.

- **Plan Financiero: Inversión Inicial:** Se detallará el presupuesto necesario para la puesta en marcha de la terraza, incluyendo costos de infraestructura, mobiliario, equipo, licencias y marketing.
- **Proyecciones de Ingresos:** Se estimarán los ingresos esperados basados en el análisis del mercado, la capacidad de la terraza y las proyecciones de ventas.
- **Costos Operativos:** Se calcularán los costos variables y fijos asociados con la operación del negocio, incluyendo costos de alimentos y bebidas, personal, canon y servicios.
- **Rentabilidad y Retorno de la Inversión:** Se evaluará la rentabilidad esperada y el tiempo estimado para recuperar la inversión inicial, teniendo en cuenta diferentes escenarios y variables económicas.

El plan de explotación de la terraza Noray presenta una oportunidad emocionante para crear un destino de ocio premium que satisfaga las necesidades y deseos de una clientela sofisticada. Con un enfoque en la calidad, la experiencia del cliente y la gestión eficiente, se espera que la terraza sea un éxito tanto en términos de satisfacción del cliente como de rentabilidad financiera.

### **D3/ Descripción de la Actividad propuesta**

En Terraza Noray, nuestra visión es ofrecer un santuario costero donde los clientes puedan sumergirse en la serenidad del mar mientras disfrutan de exquisitos cócteles. Queremos ser reconocidos como el destino preferido para aquellos que buscan escapar de la rutina y conectar con la belleza natural que nos rodea. En Terraza Noray, cada visita es una experiencia de renovación y placer.

Nuestra terraza estará diseñada para capturar la esencia del mar y la elegancia de un puerto en calma. La decoración presenta tonos azules y blancos que evocan la frescura del océano, con detalles inspirados en la vida marina. Los cómodos asientos al aire libre y la iluminación suave crean un ambiente acogedor y relajante, ideal para disfrutar de las vistas panorámicas del mar y los barcos que navegan en el horizonte.

En Terraza Noray, nos enorgullecemos de ofrecer una carta de cócteles única que combina la creatividad con la calidad. Desde clásicos reinventados hasta creaciones exclusivas inspiradas en el mar, cada cóctel es una obra maestra de sabor y presentación.

Experiencias complementarias: Además de nuestra oferta gastronómica, en Terraza Noray organizamos una variedad de experiencias especiales para nuestros clientes. Desde noches temáticas con música en vivo hasta catas de cócteles y eventos privados, cada ocasión está diseñada para sorprender y deleitar a nuestros visitantes. También ofrecemos clases de mixología para aquellos que deseen aprender los secretos detrás de la creación de cócteles espectaculares.

Compromiso con la Calidad y el Servicio: En Terraza Noray, la excelencia en el servicio es nuestra máxima prioridad. Nos esforzamos por ofrecer una experiencia impecable desde el momento en que los clientes ingresan hasta que se despiden con una sonrisa en el rostro. Nuestro equipo está formado por profesionales apasionados que se dedican a proporcionar un servicio personalizado y atento en todo momento, asegurando que cada visita sea una experiencia memorable.

Localización Estratégica: Situados en una ubicación privilegiada junto al puerto, ofrecemos vistas panorámicas incomparables del mar y los barcos que surcan sus aguas. Nuestra terraza es de fácil acceso. Ya sea para una tarde tranquila con amigos o una celebración especial, Terraza Noray es el lugar perfecto para disfrutar de la magia del mar.

Terraza Noray es mucho más que un lugar para disfrutar de cócteles y vistas impresionantes; es un refugio costero donde los sueños se hacen realidad y los recuerdos se crean para toda la vida. Estamos comprometidos a ofrecer una experiencia excepcional que combine la belleza del entorno natural con la elegancia de un buen servicio, asegurando que cada visita sea una experiencia inolvidable.

### Actividades por tramos del día

Los servicios y actividades que la sociedad, en el caso de ser adjudicataria, piensa ofrecer nuestra sociedad van dirigidos a una clientela de poder adquisitivo medio/alto, convertir el lugar en un sitio de paso obligado tanto para turistas y sobre todo gente de la tierra.

**Mañanas:** Desayunos saludables con primando los productos de calidad. Habrán tostadas de diferentes panes, aguacates, quesos. Las ensaladas de frutas y los fruit bowls será otra elección para nuestros clientes. No faltarán también los smoothies con fruta natural.



**Tarde/noche:** Esta localización tan envidiable se presta a alargar la sobremesa o a disfrutar de la tarde, para ello hemos escogido una selección de coctelería, ginebas, whiskeys y otros licores.

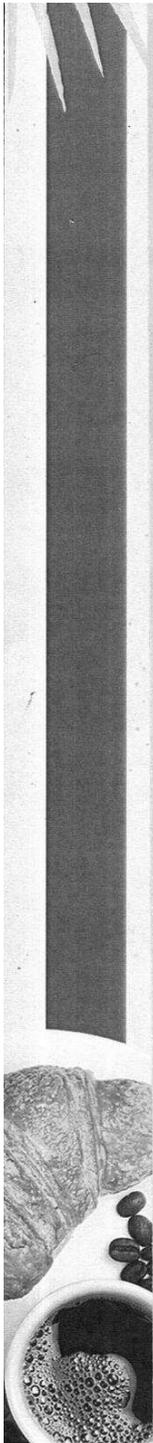


## Carta de productos

<b>Vinos Tintos</b>		COPA BOTELLA	
<b>Pepe Mendoza Casa Agrícola</b> (D.O. Alicante Monastrell)	5	25	
<b>Arbui</b> (D.O. Alicante Monastrell)	6	25	
<b>El Sequé</b> (D.O. Alicante Monastrell)		45	
<b>Pago de los Capellanes Roble</b> (D.O. Ribera del Duero)	5	25	
<b>Malleolus</b> (D.O. Ribera del Duero)		55	
<b>Viña Real Crianza</b> (D.O. Rioja)	5	25	
<b>Vinos Blancos</b>		COPA BOTELLA	
<b>Castelo de Medina</b> (D.O. Rueda Verdejo)	5	25	
<b>Albariño Paco &amp; Lola</b>	5	25	
<b>Quinta Do Sil</b> (D.O. Valdeorras Godello)	5	25	
<b>Vinos Rosados</b>		COPA BOTELLA	
<b>Príncipe de Viana</b>	5	25	
<b>Viña Real Rosado</b>	5	25	
<b>Vinos Espumosos</b>		COPA BOTELLA	
<b>Cava Roger Goulart</b>	6	30	
<b>Champagne Moët &amp; Chandon</b>		70	
<b>Bebidas</b>		<b>Licores</b>	
Caña Aguila / Grande 3,8	7	Vermut Martini	5
Aguila sin filtrar	5	Vermut Yzaguirre Reserva	6
Mahou 5 estrellas	5	Brandy Magno	6
Alhambra 1916	5	Baileys	6
Corona	5	Tequila Patrón	12
Paulaner	7	Brandy Carlos I	9
Refresco	3,5	Jagermeister	6
Solan de Cabras	2,8		

<b>Vinos Tintos</b>		COPA BOTELLA	
<b>Pepe Mendoza Casa Agrícola</b> (D.O. Alicante Monastrell)		5	25
<b>Arbui</b> (D.O. Alicante Monastrell)		6	25
<b>El Sequé</b> (D.O. Alicante Monastrell)			45
<b>Pago de los Capellanes Roble</b> (D.O. Ribera del Duero)		5	25
<b>Malleolus</b> (D.O. Ribera del Duero)			55
<b>Viña Real Crianza</b> (D.O. Rioja)		5	25
<b>Vinos Blancos</b>		COPA BOTELLA	
<b>Castelo de Medina</b> (D.O. Rueda Verdejo)		5	25
<b>Albariño Paco &amp; Lola</b>		5	25
<b>Quinta Do Sil</b> (D.O. Valdeorras Godello)		5	25
<b>Vinos Rosados</b>		COPA BOTELLA	
<b>Príncipe de Viana</b>		5	25
<b>Viña Real Rosado</b>		5	25
<b>Vinos Espumosos</b>		COPA BOTELLA	
<b>Cava Roger Goulart</b>		6	30
<b>Champagne Moet &amp; Chandon</b>			70
<b>Bebidas</b>		<b>Licores</b>	
Caña Aguila / Grande 3,8	7	Vermut Martini	5
Aguila sin filtrar	5	Vermut Yzaguirre Reserva	6
Mahou 5 estrellas	5	Brandy Magno	6
Alhambra 1916	5	Baileys	6
Corona	5	Tequila Patrón	12
Paulaner	7	Brandy Carlos I	9
Refresco	3,5	Jagermeister	6
Solan de Cabras	2,8		

**soho**



## Cócteles

<b>APEROL SPRITZ</b>	9
Aperol, cava y top de soda.	
<b>HUGO SPRITZ</b>	9
St. germain, cava y top de soda	
<b>FIERO SPRITZ</b>	9
Martini fiero, cava y top de soda	
<b>VIBRANTE SPRITZ</b>	9
Martini vibrante sin alcohol, cava y top de soda	
<b>SPRITZ TROPICAL</b>	9
Martini fiero, máracuya, limón y gingerbeer	
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	10
Vodka, triple sec, cava y naranja	
<b>MARGARITA</b>	10
Tequila jimador, triple sec, limón y azúcar	
<b>NEGRONI</b>	10
Campari, martini rojo y ginebra	
<b>COSMOPOLITAN</b>	10
Vodka citron, triple sec y zumo de arándanos	
<b>PIÑA COLADA</b>	14
Ron malibu, coco y zumo de piña	
<b>CAIPIRINHA</b>	12
Cachaça sagatiba, lima y azúcar	
<b>MOJITO CLASSIC</b>	10
Ron bacardi, lima, hierbabuena, soda y azúcar	
<b>MARGARITA PREMIUM</b>	14
Tequila Patrón Reposado, lima y cointreau	
<b>MOJITO PREMIUM</b>	16
Ron Zacapa 23, hierbabuena, lima, soda y azúcar	
<b>TROPICAL EXPERIENCE</b>	14
Ron malibú, limón y canela	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	12
Vodka, kahlua, café y azúcar	
<b>DAIQUIRI FRESA FROZEN</b>	13
Ron bacardi, fresa y limón	
<b>MARGARITA FRESA FROZEN</b>	13
tequila jimador, fresa y limón	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	12
Tequila jimador, naranja y granadina	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	12
Vodka apeach, naranja y arándanos	
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	12
ron bacardi, tequila jimador, triple sec, vodka, ginebra, limón y top de cola	
<b>SANGRIA</b>	10
Vino tinto, martini, licor 43, ginebra y fruta	
<b>SANGRIA BLANCA</b>	12
Cava, martini blanco, ginebra, vodka y fruta	
<b>PORNSTAR</b>	14
Vodka, passoa, limón, maracuyá y vainilla	
<b>JALISCO SPRITZ</b>	14
Tequila Patrón Reposado, zumo de naranja, St. Germain y cava	

## Ginebras

Tanqueray	10	Tanqueray Ten	12
Beefeater	10	Martin Miller's	12
Seagram's	10	Beefeater 24	12
Larios 12	12	Nordés	12
Bulldog	12	Mombasa Club	12
Tanqueray Rangpur	12	Citadelle	12
Tanqueray Sevilla	12	Hendrick's	12
Larios Rose	10	Gin Mare	15
Mombasa Strawberry	11	Brockman's	15
Puerto de Indias Strawberry	10	G'Vine Floraison	15
Bombay Shappire	11	Monkey 47	18

## Whiskeys

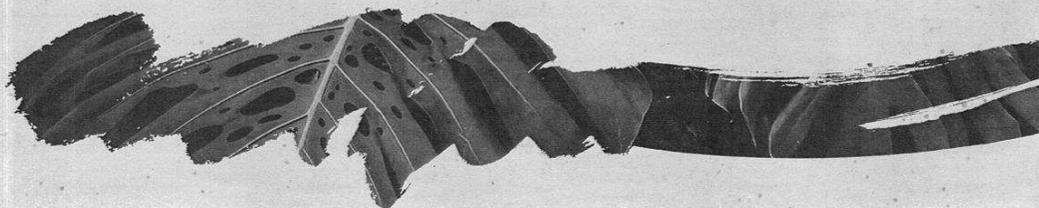
Deward's White Label	10	Johnnie Walker Black Label	12
Johnnie Walker Red	10	Chivas Regal	15
J&B	10	Glenfiddich 12 años	15
Jameson	11	Laphroaig 10 años	18
Jack Daniel's	11	The Macallan Double Cask	20

## Ron

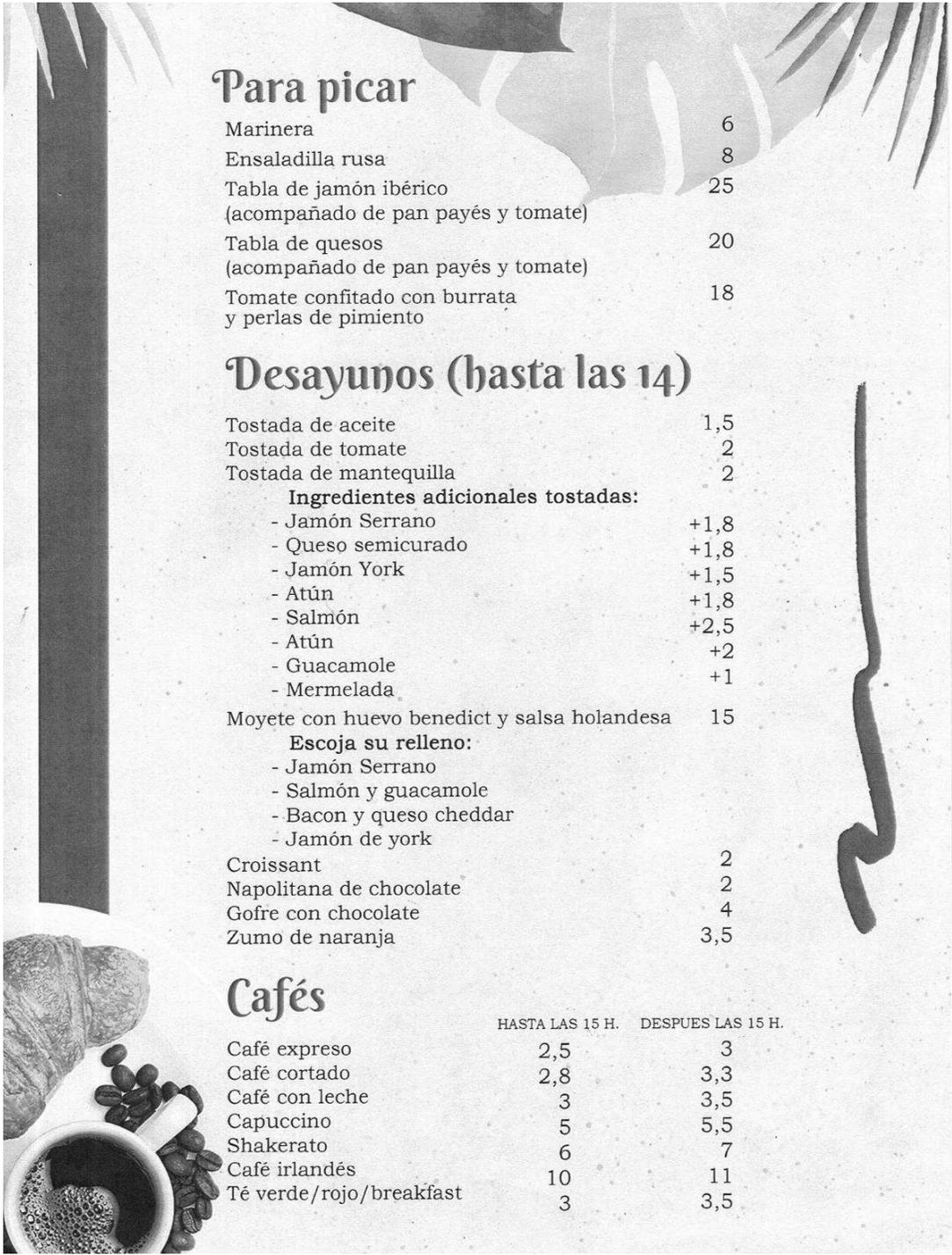
Bacardi	10	Capitán Morgan	10
Santa Teresa	10	Havana 7 años	12
Barcelo Añejo	10	Don Papa	15
Matusalem Añejo	10	Zacapa Solera 23 años	18
Brugal Añejo	10	Diplomático Reserva	18

## Vodkas

Smirnoff	10	Belvedere	15
Absolut	10	Grey Goose	15



**soho**



## Para picar

Marinera	6
Ensaladilla rusa	8
Tabla de jamón ibérico (acompañado de pan payés y tomate)	25
Tabla de quesos (acompañado de pan payés y tomate)	20
Tomate confitado con burrata y perlas de pimiento	18

## Desayunos (hasta las 14)

Tostada de aceite	1,5
Tostada de tomate	2
Tostada de mantequilla	2
<b>Ingredientes adicionales tostadas:</b>	
- Jamón Serrano	+1,8
- Queso semicurado	+1,8
- Jamón York	+1,5
- Atún	+1,8
- Salmón	+2,5
- Atún	+2
- Guacamole	+1
- Mermelada	
Moyete con huevo benedit y salsa holandesa	15
<b>Escoja su relleno:</b>	
- Jamón Serrano	
- Salmón y guacamole	
- Bacon y queso cheddar	
- Jamón de york	
Croissant	2
Napolitana de chocolate	2
Gofre con chocolate	4
Zumo de naranja	3,5

## Cafés

	HASTA LAS 15 H.	DESPUES LAS 15 H.
Café expreso	2,5	3
Café cortado	2,8	3,3
Café con leche	3	3,5
Capuccino	5	5,5
Shakerato	6	7
Café irlandés	10	11
Té verde/rojo/breakfast	3	3,5

## Organización general de servicio

En aras de una mejor gestión ambiental, la empresa se compromete a ofrecer productos y servicios con el menor número y peso posible de envases. Se establecerá un control sobre la circulación de productos almacenados, tanto a temperatura ambiente como en frío de modo que los productos que más tiempo lleven en los almacenes sean los primeros en consumirse.

Todos los locales y superficies de trabajo han de estar totalmente limpios antes de comenzar, procurando mantenerlos limpios durante toda la jornada, retirando restos después de cada tarea y limpiando constantemente.

Mediante hoja de registro se llevará un control de las revisiones diarias realizadas a las instalaciones.

Los productos de limpieza serán comprados a granel y evitando el consumo de envases plásticos al máximo posible.

Antes de la apertura de cada día se realizará la limpieza de sillas, mesas, barra y todas las superficies. Esta limpieza se reforzará durante el turno. Cada vez que un cliente deje una mesa se realizará la limpieza con productos desinfectantes autorizados. La barra se limpiará constantemente cuando se atiendan a los clientes.

Se dispondrá de hoja de reclamaciones a disposición de los clientes.

Este es un proyecto de mejora de la calidad de los destinos turísticos con el objetivo último de mejorar la experiencia y satisfacción del turista. Es una metodología que proporciona un sistema integral y permanente de gestión de la calidad en un destino turístico con una nueva concepción de los resultados esperados, un enfoque hacia la mejora continua y una actitud de recuperación y puesta en valor de los recursos y del espacio. Entre otras herramientas, cuenta con 36 manuales de buenas prácticas y entre otros cubre los siguientes aspectos:

- Requisitos del sistema APPCC (análisis de puntos críticos)
- Criterios de gestión e higiénicos sanitarios de la cocina
- Gestión interna de la cocina
- Requisitos de bar y de servicio en barra
- Requisitos de mantenimiento de las instalaciones y equipos
- Limpieza y desinfección de las instalaciones de riesgo

- Requisitos de aprovisionamiento y almacenaje
- Requisitos para proveedores
- Recepción de mercancías
- Homologación de proveedores

Herga Hosteleria se compromete a cumplir y hacer cumplir escrupulosamente las normas sobre vigilancia, control e inspección sanitaria, y especialmente las derivadas del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Se realizará el control de plagas con contrato con empresa autorizada WILLKILL.

### **Logística y almacenamiento**

Nos complace informarles que hemos asegurado un acuerdo con los gestores del parking de la Plaza de Canalejas para la utilización de una parte de sus instalaciones con fines de almacenamiento, logística y la gestión de residuos. Este acuerdo nos permite optimizar nuestros procesos al contar con un espacio estratégico para el tratamiento y clasificación adecuada de los residuos, lo que contribuirá significativamente a nuestra eficiencia operativa y compromiso con el medio ambiente.

## **D4/ Operaciones**

### **Dias y horarios de apertura**

El horario de funcionamiento será de 9:00 a 01:30, todos los días del año, lo que garantiza una disponibilidad constante para nuestros clientes. Destacamos especialmente las horas de mayor afluencia, que suelen ser entre las 10:00 del mediodía y las 18:00 horas. Durante estos períodos, experimentamos un flujo significativo de clientes. Nuestro equipo está preparado para gestionar estos picos de actividad y garantizar un servicio rápido y eficiente incluso en momentos de alta demanda.

Es nuestra intención que el restaurante permanezca abierto durante todos los días del año. Por nuestra experiencia, creemos que esta es la mejor forma de dar continuidad al servicio y fidelizar al cliente. La Orden 26/2021 de 16/Dic/21 por la que regula los horarios de los establecimientos públicos establece un horario general para establecimientos de hostelería del Grupo J desde las 06:00 hasta la 01:30. En todo caso nuestro horario de atención al público para los dos establecimientos será:

<b>HORARIO TERRAZA NORAY PROPUESTO</b>	
<b>APERTURA</b>	<b>9:00 AM</b>
<b>CIERRE</b>	<b>01:30 AM</b>
<b>DIAS DE APERTURA AÑO</b>	<b>365</b>

El horario de apertura estará expuesto de manera visible.

## Medios materiales

**Vehículos de logística:** Disponemos de una gama de vehículos para logística y almacenaje al servicio de los establecimientos:

- Camión Mercedes Sprinter 413 CDI
- Camión Nissan Cabstar E120
- Furgoneta Peugeot Partner

**Locales de logística y apoyo:** Dado la consolidación de nuestra sociedad en la zona de influencia, disponemos de locales de logística y oficinas administrativas para que el flujo de trabajo sea el correcto. Y como comentamos anteriormente, disponemos de un acuerdo con el concesionario del Parking Plaza de Canalejas para la cesión de parte de sus instalaciones para utilizarlo como almacén logístico y gestión de residuos en exclusiva para la Terraza Noray.

**Sistema integrado de ventas:** Se instalará en los establecimientos un sistema informatizado de ventas y gestión de pedidos integrado TPV denominado **GLOP**. Este sistema está homologado para la nueva ley Antifraude de Octubre del 2021. Con este sistema se optimiza la gestión y los procesos de venta del establecimiento. Los camareros ofrecen la carta online y toma el pedido mediante un terminal individual. Las comandas se reciben en un monitor en el área correspondiente (barras o cocina). Cuando está preparado el pedido, se dispara una alarma en el comando del camarero para servir al comensal. El software de gestión GLOP ofrece un control total sobre las ventas y reportes relacionados. Trabaja el servicio a mesas y ventas en barra. Tiene un módulo de inventario y escandallo, de tal manera que se pueden controlar los costes de los productos elaborados. También tiene un módulo de compras que permite el control de manera semiautomática sobre los pedidos de los proveedores. El módulo de reservas permite administrar las reservas de los clientes a través de la web de manera desatendida. El equipamiento previsto es el siguiente:

- Un ordenador/Tablet con el sistema de gestión.
- Un cajón de seguridad
- 4 terminales PDAs
- Terminales TPV para cobro con tarjeta
- Monitor de cocina para preparación de pedidos
- Impresoras para tickets/facturas
- Impresoras para elaboración pedidos en barra y coctelería



**Protección de las instalaciones:** Está previsto la instalación de un circuito CCTV para la vigilancia de las instalaciones. Este circuito está debidamente legalizado, además de colocarse los correspondientes carteles de zona videovigilada. Además de la protección mediante cámaras y su circuito cerrado, existirá una alarma que se activará fuera del horario de apertura al público, con detectores de presencia en el interior del establecimiento. De manera complementaria, se ha previsto un sistema de detección y activación de alarmas contra incendios, conectada a la correspondiente central de alarmas.

### **Medios humanos**

El éxito de cualquier negocio depende en gran medida de la calidad de su equipo humano. Cada miembro del personal desempeña un papel fundamental en la satisfacción del cliente y en la reputación general del establecimiento. Es por ello que nos enfocaremos en estrategias sólidas para reclutar, capacitar, motivar y retener al mejor talento disponible en el sector de la hostelería. Reconocemos que un equipo comprometido, bien entrenado y motivado es el activo más valioso de nuestro negocio, y estamos comprometidos a invertir en su desarrollo y bienestar para garantizar el éxito a largo plazo de nuestro establecimiento en el competitivo mercado hostelero.

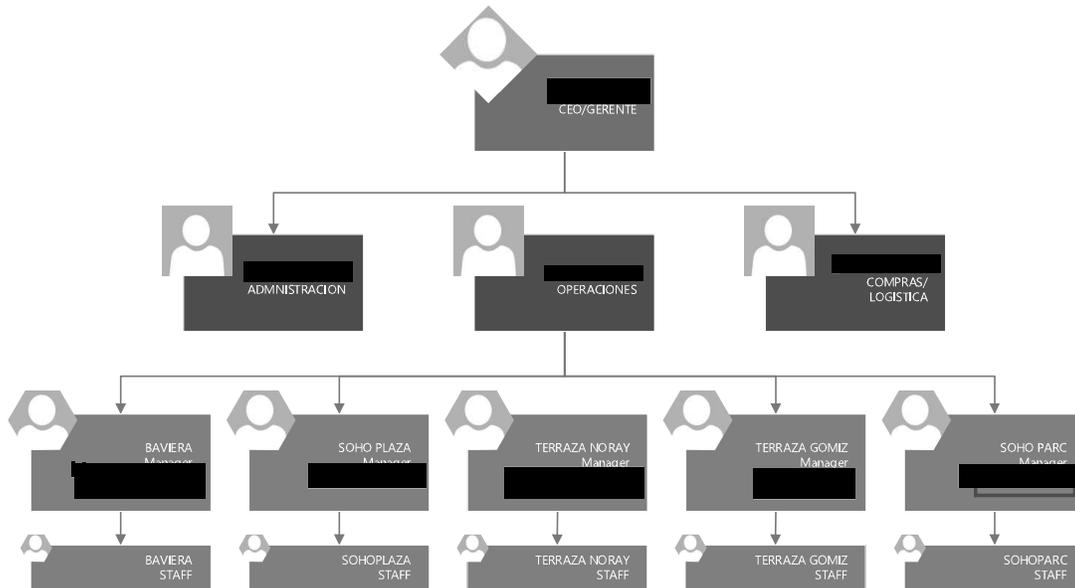
La estructura de organización del personal de la empresa se planifica para que todos los departamentos y empleados implicados entiendan cual son sus funciones, cual son las metas de eficiencia a conseguir y que el conjunto de la unidad de negocio funcione lo más eficientemente posible.

Herga Hostelería pondrá todo su conocimiento y experiencia en la gestión hostelera. Nuestra sociedad cuenta con una amplia plantilla de profesionales de la hostelería que se podrán a disposición de este nuevo proyecto. Contamos actualmente con 30 trabajadores especializados en diferentes puestos de trabajo: managers, cocineros, bartenders, cocteleros, camareros, ayudantes y personal administrativo.

## Organigrama del grupo

En base a esta estructura de personal, se definen las competencias y / o funciones de cada puesto de trabajo, de modo que, en conjunto, se alcance la mayor productividad posible, manteniendo a la vez las máximas cotas de calidad en el servicio al cliente.

A continuación, se detallan las funciones y / o competencias de cada uno de los puestos de trabajo enumerados en el organigrama planteado:



**Gerente/CEO:** Es el máximo responsable del funcionamiento de todo el grupo SohoBaviera. Sus principales funciones son las siguientes:

- Planificar, organizar, dirigir, controlar y evaluar la operatividad de los establecimientos de servicios de comida.
- Determinar el tipo de servicios a ofrecer e implementar los procedimientos operativos pertinentes.
- Establecer estándares para el desempeño del personal y la atención al cliente, hacer seguimiento de su labor y mantener al dueño del establecimiento informado.
- Estimar los costos de los alimentos y bebidas.
- Monitorear los ingresos brutos y realizar las modificaciones pertinentes a los procedimientos y a los precios establecidos.

- Reunirse con los empleados a los fines de definir menús y de realizar actividades relacionadas.
- Supervisar los métodos empleados en la preparación de los alimentos, las raciones servidas y la presentación de los platos.
- Coordinar la limpieza profunda del establecimiento y el desecho de la basura.
- Desarrollar estrategias de mercado, implementar campañas de Publicidad y planificar eventos a los fines de aumentar el interés por el establecimiento.
- Dirigir al personal del restaurante.
- Entrevistar, contratar, capacitar, supervisar y, en ocasiones, despedir a los empleados.
- En relación al transporte en embarcación, gestionar con el personal asignado todo lo necesario para el servicio, en base a las exigencias del mismo.

**Manager:** Es el encargado de la compra, conservación y servicio de las bebidas que forman parte de los restaurantes y de la elaboración de cocteles y licores. Debe conocer a la perfección todo lo relacionado con la enología. Sus principales cometidos son los relacionados a continuación:

- Confeccionar la carta de vinos, cocteles y licores coordinado con el jefe de sala.
- Realizar la compra de las bebidas a los proveedores.
- Tomar comanda de bebidas a los clientes y prescribir recomendaciones.
- Realizar el servicio de bebidas en la mesa.
- Controlar stocks, inventarios y mantenimiento de la bodega.
- Mantenimiento de la bodega para un perfecto mantenimiento de las bebidas.
- Mantener limpia su área de trabajo, desde el stand de botellas hasta la mesa de preparación y la barra.
- Preparar y servir cualquier tipo de bebida con alcohol o sin alcohol.
- Organizar y tomar los pedidos de los clientes en barra sin desatender los pedidos realizados por los camareros.

**Camarero:** Es el encargado de realizar el servicio de mesa a los clientes, tanto de bebidas como de comidas o postres. Se debe caracterizar por la buena presencia, el buen trato con el cliente, la rapidez y la eficiencia en el servicio. Sus tareas son las siguientes:

- Recibir y atender a los clientes en su llegada.
- Preparar la mesa si es necesario para que su experiencia en el establecimiento sea la mejor posible.
- Presentar los menús y las especialidades del día tomando nota de lo que desean y responder ante cualquier petición que puedan tener.
- Conocer muy bien qué es lo que se ofrece tanto de comida como de bebida.
- Servir de manera correcta los platos y las bebidas.
- Lograr una comunicación fluida y clara con el cliente y con cocina.
- Ser servicial y atento para cuando lo que se requiera. Venta de productos adicionales si la situación lo permite.
- Preparar cuentas y cobrar a los clientes con una sonrisa.

**Ayudante de camarero:** asiste al camarero en sus funciones, ayudándole en la preparación de las bebidas y/o platos a servir en mesa, de modo que la tarea del camarero sea lo más eficaz posible. Su cometido fundamental será:

- Limpieza del local, utensilios y menaje.
- Montaje de mesas y decoración del bar o restaurante.
- Revisión de la comanda pedida antes de servirla y encargarse de preparar algunos platos y bebidas.
- Al finalizar el servicio de una mesa, recoger, limpiar y ordenar la mesa para los próximos clientes que se sienten.
- Llevar y ordenar en el almacén los alimentos y bebidas que lleguen, teniendo en cuenta las condiciones de higiene, embalaje y temperatura necesarias.
- Conocer la forma de conservar los alimentos, manteniendo los criterios de higiene, tipo de envase y temperatura.

**Responsable de administración:** Es la persona designada para la gestión administrativa de los establecimientos, de tal modo que el funcionamiento de los mismos a ese nivel, sea óptimo. Sus funciones son las siguientes:

- Recogida de albaranes de entrega o devolución de mercancías para la revisión de los mismos.
- Gestión de facturación de proveedores y facturación a clientes.
- Gestión de toda la documentación relativa a los trabajadores de los locales: contratos de trabajo, nóminas, anticipos, bajas, prevención de riesgos laborales, cursos de formación, manipulación de alimentos.
- Organización y actualización de toda la documentación de los establecimientos: Licencias, permisos de terrazas, contratos de mantenimiento, extintores, recogida de aceite, Plagas / Fumigación, seguros.
- Cartelería según la normativa vigente.
- Certificados OCA según normativa de Industria.
- Supervisión y control de los cierres de caja y de las operaciones con datáfonos.

**Técnico de mantenimiento:** Es el encargado del buen funcionamiento de los equipos de frío, maquinaria, sistemas informáticos de los establecimientos, así como del resto del equipamiento, bien sea de un modo directo (realizando las oportunas actuaciones) como indirecto (gestionando la reparación y/o mantenimiento con las empresas reparadoras). Sus principales funciones son:

- Mantenimiento directo de los equipos informáticos y software de gestión de los TPV de los establecimientos
- Solución de problemas técnicos.
- Supervisión del buen funcionamiento de los datáfonos y terminales de pago.
- Intermediación con las diferentes empresas reparadoras en caso de averías: aire acondicionado, telefonía / Internet
- Cámaras frigoríficas o congeladores, equipamiento cocina, grifos de cerveza
- Gestión y actualización de los sistemas de control de presencia de los empleados:

- Altas / Bajas de trabajadores en terminales de control de presencia
- Descarga y gestión de las entradas y salidas de trabajadores
- Elaboración de informes semanales de asistencia en cumplimiento de la normativa vigente
- Solución de incidencias de los sistemas de control de presencia.

**Vigilante:** Es el responsable de velar por la seguridad de los establecimientos y sus equipamientos cuando éstos se encuentran cerrados, asegurándose de que todo esté en orden para la próxima jornada. Sus principales objetivos son los siguientes:

- Impedir el robo o vandalismo en los establecimientos.
- Avisar a las fuerzas de seguridad en caso de intrusión o actos vandálicos.
- Servir como presencia disuasoria para evitar incidentes.
- De forma complementaria a sus funciones de vigilancia, realizará tareas de:
- Ordenación, recogida de basura y limpieza del establecimiento.
- Reabastecimiento de cámaras frigoríficas.
- Recogida o montaje de terrazas en función de las condiciones establecidas o situación medioambiental (lluvia, viento, etc...)

**Responsable de logística:** Es la persona encargada del abastecimiento de los locales de mercancías o materiales provenientes del almacén central, para el buen funcionamiento de los mismos. Su principal objetivo es que todos los establecimientos cuenten con los medios materiales para poder desempeñar el servicio con normalidad y sin incidencias. Sus funciones primordiales son:

- Abastecimiento de bebidas alcohólicas provenientes del almacén central.
- Retirada de bebidas por devolución al almacén central.
- Entrega de materiales diversos a los locales.
- Recibir los pedidos de los establecimientos para realizar los pedidos oportunos a los proveedores y verificar la entrega de los mismos.
- Chequear el estado de los botiquines de cada local y su contenido, reponiendo lo necesario o solicitando el material sanitario faltante.
- Traslado de mercancías entre establecimientos, en caso de ser necesario.
- Estructura de recursos humanos, funciones y responsabilidades

### Planing de trabajo:

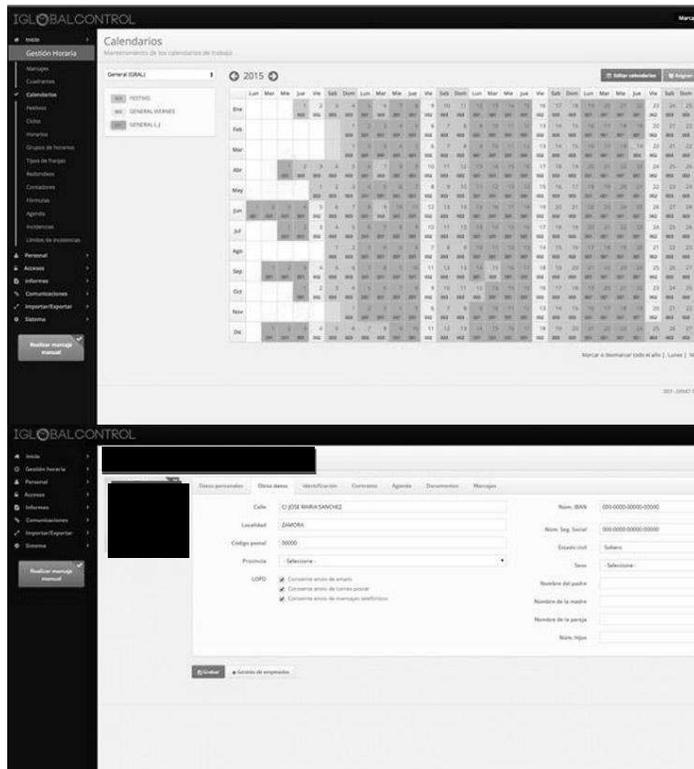
Se establecerá un planing de trabajo semanales individualizados para cada trabajador respetando la legislación laboral aplicable y el Convenio Sectorial del Hostelería actualmente vigente.

Para el personal de hostelería se tendría este modelo de trabajo semanal en el que se establecerán turnos de 8 horas diarias de trabajo, jornada semanal de 40 horas y vacaciones anuales de 45 días.

<b>Planing Semanal</b>	<b>Lun</b>	<b>Mar</b>	<b>Mie</b>	<b>Jue</b>	<b>Vie</b>	<b>Sab</b>	<b>Dom</b>
Camarero #01	libre	libre	X	X	X	X	X
Camarero #02	libre	X	X	X	libre	X	X
Camarero #03	X	X	X	libre	libre	X	X
Camarero #04	X	X	libre	libre	X	X	X
Ayudante camarero #01	libre	libre	X	X	X	X	X
Ayudante camarero #02	libre	X	X	X	libre	X	X
Ayudante camarero #03	X	X	X	libre	libre	X	X
Ayudante camarero #04	X	X	libre	libre	X	X	X

### Control de presencia y horario:

Se establecerá un sistema de control horario para todo el personal adscrito a los establecimientos según establece la normativa laboral a efectos controlar accesos al puesto de trabajo, exceso de horas, horarios nocturnos, bajas o ausencias. Para ello cada establecimiento dispondrá de un sistema biométrico de captura de huella digital y facial. Además, este sistema está conectado online con una aplicación web que permite en todo momento a la gerencia conocer la presencia o ausencia de los empleados y de la gestión de cualquier incidencia.



### **Plan de prevención de riesgos laborales:**

Dentro de la política de la empresa de gestión del personal se establecerá un plan de prevención de riesgos laborales con la sociedad de prevención MAZ.:

- Se confeccionará una evaluación de riesgos laborales inicial por el técnico de MAZ prevención.
- Se establecerá una estructura organizativa de prevención, definiendo responsabilidades y funciones
- Se nombrará dentro de la plantilla a un delegado de prevención
- Se formará a todos los empleados en PRL
- Se establecerá un comité de seguridad y salud encargado del seguimiento de los accidentes y peligros del puesto de trabajo
- Se informará a los nuevos trabajadores de los riesgos de su puesto de trabajo y de los EPIs que tiene a su disposición.
- Se establecerá un protocolo de actuación de salud a los trabajadores mediante reconocimientos médicos iniciales y programados anualmente.

### **Uniformidad:**

Se prestará especial atención a la pulcritud y aseo de sus empleados e instalaciones. Los camareros, personal de sala y cocina dispondrá de un uniforme corporativo, que se encontrará en todo momento en buen estado. El citado uniforme se designará y diseñará una vez adjudicada la concesión. Además, se proveerá a todo el personal de la empresa de los equipos de protección individual, de acuerdo con la normativa vigente de prevención de riesgos laborales. La ropa de trabajo deberá llevarse con la pulcritud debida haciendo buen uso de la misma y no podrá ser utilizada en labores fuera de las instalaciones.



## Mobiliario y equipamiento

El mobiliario ofertado para este proyecto se ha detallado en el Proyecto Básico donde aparece una relación pormenorizada de todos los elementos que se van a instalar así como su coste. A la hora de la elección de los elementos y equipamientos se va a priorizar ante todo la calidad y el respeto por el entorno:

	<b>EQUIPAMIENTO NORAY</b>	<b>Ud</b>	<b>Precio</b>	<b>Importe</b>
	Mesa en Acero INOX	1	5.180	5.180
	Estante pase en acero INOX	1	2.100	2.100
	Mueble netro con vano inferior	1	840	840
	Estantería de tubo inox	2	363	726
	Estante acero inox	1	4.490	4.490
	Mesa mural 2 estantes	1	950	950
	Estanteria pared	2	241	482
	Armario refrigeración	1	2.079	2.079
	Armario congelador	1	2.698	2.698
	Lavavajillas bajomostrador	1	2.195	2.195
	Estanteria lineal aluminio	1	384	384
	Grupo cafetera y molinillos	1	4.500	4.500
	Batidora cocktails	2	2.500	5.000
	Sistema completo TVP y telecomanda	1	2.500	2.500
	Alarma y video vigilancia	1	1.000	1.000
	Sistema de control de presencia	1	500	500
	Mobiliario: Silla Interior	72	150	10.800
	Mobiliario: Mesa cafetería interior	20	200	4.000
	Mobiliario: Taburete	16	180	2.880
	Mobiliario: Mesa Alta	3	200	600
	Mobiliario: Butaca exterior	22	300	6.600
	Mobiliario: Mesita exterior	6	200	1.200
	Mobiliario: Puff exterioro	4	150	600
	Mobiliario: Macetero	27	120	3.240
	Mobiliario: Silla cafetería exterior	28	200	5.600
	Mobiliario: Mesa cafetería exterior	7	200	1.400
	Parasoles y sistema de anclaje	9	2.500	22.500
			<b>IMPORTE</b>	<b>95.044</b>

## **D5/ Actividades complementarias**

En el competitivo panorama de la hostelería, la diferenciación y la innovación son claves para destacar y captar la atención de los clientes. Reconociendo esta realidad, hemos diseñado un plan integral que no solo se enfoca en la excelencia operativa y en la calidad de nuestros servicios, sino que también incorpora actividades complementarias para dinamizar el establecimiento y ofrecer una experiencia única a nuestros clientes. Desde eventos temáticos y catas gastronómicas hasta talleres culturales y actividades de entretenimiento, nuestro objetivo es convertir nuestro establecimiento en un destino no solo para tomar una bebida, sino también para disfrutar de momentos especiales y memorables. En esta sección del plan de explotación, detallaremos nuestras ideas y estrategias para implementar estas actividades complementarias, que no solo enriquecerán la experiencia del cliente, sino que también contribuirán a fortalecer la identidad y la reputación de nuestro negocio en el mercado hostelero.

### **1 Eventos con Vino, Catas y Maridajes:**

En línea con nuestra visión de ofrecer experiencias excepcionales a nuestros clientes, hemos diseñado una serie de eventos centrados en el mundo del vino, catas y maridajes. Estas actividades no solo brindarán a nuestros clientes la oportunidad de disfrutar de una selección cuidadosamente curada de vinos de calidad, sino que también les permitirán aprender sobre la cultura vinícola, explorar nuevas variedades y descubrir combinaciones culinarias emocionantes.



**Catas de Vino Guiadas:** Organizaremos catas de vino dirigidas por expertos enológicos, donde los participantes podrán degustar una variedad de vinos cuidadosamente seleccionados mientras aprenden sobre sus características, orígenes y procesos de elaboración. Estas catas ofrecerán una experiencia educativa y sensorial, ideal para tanto para principiantes como para aficionados experimentados.

**Maridajes Gastronómicos:** Combinaremos la experiencia del vino con la gastronomía de alta calidad, ofreciendo cenas maridaje donde cada plato se complementará con el vino adecuado para realzar sus sabores y aromas. Colaboraremos con chefs locales y sommeliers expertos para crear experiencias culinarias memorables que deleitarán los sentidos de nuestros clientes.

**Eventos Temáticos:** Organizaremos eventos temáticos en torno al mundo del vino, como noches de vinos regionales, degustaciones verticales de una misma bodega o celebraciones de variedades específicas. Estos eventos permitirán a nuestros clientes explorar la diversidad del mundo del vino de una manera divertida y social.

**Talleres de Cata y Maridaje:** Ofreceremos talleres prácticos donde los participantes aprenderán técnicas de cata, maridaje y apreciación del vino. Estos talleres estarán diseñados para proporcionar conocimientos básicos y habilidades prácticas que los participantes podrán aplicar en su vida cotidiana.

Estas actividades no solo enriquecerán la experiencia de nuestros clientes, sino que también nos ayudarán a fortalecer nuestro posicionamiento como destino gastronómico de referencia en la región. Además, proporcionarán oportunidades adicionales de generación de ingresos a través de la venta de entradas y la promoción de productos relacionados con el vino.

## 2 Acuerdo de Colaboración con el Festival de Cine de Alicante:

Nos complace anunciar que hemos establecido un acuerdo de colaboración con el prestigioso Festival de Cine de Alicante para organizar una serie de encuentros y charlas de cine en nuestro establecimiento. Esta asociación nos permitirá acercar el mundo del cine a nuestros clientes y ofrecerles experiencias únicas que combinen el séptimo arte con la gastronomía y el entretenimiento.



**Encuentros con Cineastas:** Organizaremos encuentros exclusivos con cineastas, directores, actores y otros profesionales de la industria del cine, donde los asistentes tendrán la oportunidad de conocer de primera mano sus experiencias, inspiraciones y procesos creativos. Estos encuentros ofrecerán un espacio único para el intercambio de ideas y el aprendizaje mutuo.

**Charlas y Mesas Redondas:** Programaremos charlas y mesas redondas sobre temas relevantes para la industria cinematográfica, como la dirección de cine, la producción audiovisual, la crítica cinematográfica y la representación en el cine. Invitaremos a expertos y académicos para liderar estas conversaciones y proporcionar insights valiosos a nuestros clientes.

**Proyecciones Especiales:** En colaboración con el Festival de Cine de Alicante, organizaremos proyecciones especiales de películas destacadas, cortometrajes premiados y documentales de interés cultural. Estas proyecciones estarán seguidas de debates y análisis moderados por expertos en cine, ofreciendo una experiencia completa y enriquecedora para los amantes del séptimo arte.

**Talleres y Actividades Creativas:** Complementaremos nuestra programación con talleres prácticos y actividades creativas relacionadas con el cine, como talleres de guion, actuación frente a la cámara y técnicas de dirección. Estas actividades brindarán a nuestros clientes la oportunidad de explorar su pasión por el cine y desarrollar sus habilidades creativas en un ambiente estimulante y colaborativo.

Esta colaboración con el Festival de Cine de Alicante nos permitirá enriquecer la oferta cultural de nuestro establecimiento y fortalecer nuestro compromiso con la promoción del arte y la creatividad. Estamos emocionados de poder ofrecer a nuestros clientes una experiencia única que combine el placer del cine con la excelencia gastronómica y el ambiente acogedor de nuestro espacio.



### **3 Acuerdo de Colaboración con el Conservatorio de Música:**

Estableceremos un acuerdo de colaboración con el Conservatorio de Música local para ofrecer una experiencia musical única a nuestros clientes. Estudiantes talentosos del Conservatorio tendrán la oportunidad de presentar pequeños conciertos en nuestro establecimiento, añadiendo una atmósfera vibrante y cultural a nuestras instalaciones.

**Conciertos en Vivo:** Regularmente, organizaremos conciertos en vivo donde los estudiantes del Conservatorio tendrán la oportunidad de mostrar su talento y compartir su pasión por la música con nuestro público. Estos conciertos abarcarán una amplia variedad de géneros musicales, desde música clásica hasta jazz, pop y música del mundo, ofreciendo una experiencia musical diversa y emocionante para nuestros clientes.

**Apoyo al Talento Local:** A través de esta colaboración, estamos comprometidos a apoyar el talento local y proporcionar una plataforma para que los estudiantes del Conservatorio desarrollen sus habilidades y ganen experiencia en el escenario. Nos enorgullece ser parte del crecimiento y desarrollo de estos jóvenes artistas, y esperamos contribuir a su éxito en el mundo de la música.

**Sesiones de Música Ambiente:** Además de los conciertos en vivo, también incorporaremos música en vivo como parte de nuestra atmósfera cotidiana. Durante ciertos horarios, los estudiantes del Conservatorio ofrecerán sesiones de música ambiente, creando un ambiente relajante y agradable para nuestros clientes mientras disfrutan de su comida o bebida.



Estamos emocionados de poder ofrecer esta experiencia musical única a nuestros clientes y de contribuir al vibrante panorama cultural de nuestra comunidad. Esta asociación con el Conservatorio de Música no solo enriquecerá la experiencia de nuestros clientes, sino que también fortalecerá nuestros lazos con la comunidad local y promoverá el talento emergente en el campo de la música

#### **4 Encuentros alrededor de la lectura**

En Noray, además de ofrecer un espacio único para relajarse y disfrutar de un ambiente tranquilo, nos complace anunciar que también llevaremos a cabo actividades complementarias que enriquecerán la experiencia de nuestros visitantes. Estas incluirán presentaciones de libros de autores locales y charlas literarias estimulantes, diseñadas para fomentar el intercambio de ideas y el disfrute de la literatura en un entorno acogedor y distendido. Estamos emocionados de proporcionar un lugar donde la mente pueda viajar mientras el cuerpo se relaja, y esperamos que estas actividades añadan un nuevo nivel de profundidad a la experiencia en la terraza.

#### **5 Charlas de Arquitectura**

Además de ofrecer un espacio de ocio y relax incomparable, nos complace anunciar que Noray será el escenario de fascinantes charlas de arquitectura con el renombrado experto Javier García Solera. Estas charlas estarán dirigidas especialmente a estudiantes de arquitectura, ofreciéndoles la oportunidad única de interactuar directamente con un profesional destacado en el campo. Javier García Solera compartirá su vasto conocimiento, experiencias y visiones sobre la arquitectura contemporánea, inspirando a las mentes creativas del mañana. Será una ocasión invaluable para sumergirse en el mundo de la arquitectura desde una perspectiva práctica y estimulante, en el entorno relajado

#### **6 Colaboración con Photoalicante**

Colaboraremos con Photoalicante para ofrecer un espacio dedicado a exposiciones fotográficas, así como charlas y encuentros con fotógrafos destacados. Noray se convertirá en un punto de encuentro vibrante para los amantes de la fotografía, donde podrán disfrutar de una variedad de eventos que celebran el arte y la creatividad visual. Ya sea explorando nuevas perspectivas a través de exposiciones cautivadoras o participando en conversaciones inspiradoras con expertos en el campo, estamos comprometidos a proporcionar una experiencia enriquecedora que inspire y conecte a nuestra comunidad con el mundo fascinante de la fotografía

## D5/ Marketing y redes

Estableceremos un plan de marketing y presencia en redes sociales para dar presencia a la terraza y publicitar las actividades complementarias anteriormente descritas.

Diseñaremos un sitio web atractivo y fácil de navegar que refleje la atmósfera relajada y moderna de tu terraza chillout. Incluye fotografías de alta calidad que muestren el ambiente y la decoración. Aseguraremos la compatibilidad con dispositivos móviles, ya que muchos usuarios buscarán información sobre la marcha.

Utilizaremos plataformas como Instagram, Facebook y Twitter para conectar con la audiencia y promocionar Noray. Publicaremos regularmente fotos y videos del ambiente, eventos y bebidas, así como testimonios de clientes satisfechos.

Utilizaremos hashtags relevantes para aumentar la visibilidad de tus publicaciones y llegar a nuevos usuarios.

Consideraremos invertir en anuncios pagados en Google, Facebook e Instagram para llegar a un público más amplio en tu área geográfica. Segmentaremos los anuncios según la ubicación, intereses y comportamientos de tu público objetivo para maximizar su efectividad. Responderemos rápidamente a los comentarios, mensajes y reseñas en tus perfiles de redes sociales y en tu sitio web para mostrar a tus clientes que valoras su opinión.

Firmado  
digitalmente



Fecha:  
2024.05.06  
11:56:08 +02'00'

HERGA HOSTELERÍA S.L.

---

## ACUERDO DE COLABORACION

[REDACTED], en representación de Herga Hosteleria S.L. y

[REDACTED] con en representación del grupo MGWINES

Es su intención mutua desarrollar conjuntamente actividades complementarias en la terraza NORAY para sus clientes, para dar a conocer y promocionar sus vinos y para ello proponen acciones tales como cata de vinos de la D.O. Alicante; maridajes con productos locales de kilómetro cero, actividades de aproximación a la cata de vino y todo aquello que permita conocer y promocionar el mundo del vino y en especial el vino elaborado en la provincia de Alicante a todos aquellos clientes interesados de la terraza Noray.

Alicante, a 24 de Abril de 2024

[REDACTED]

HERGA HOSTELERIA SL

[REDACTED]

MGWines Group

---



Alicante, 25 de abril de 2024.

[REDACTED], director del Festival de cine de Alicante, con domicilio en la Avenida de Alcoy 9 bajo, 03004 Alicante.

**CERTIFICO:**

Que conociendo el proyecto presentado por Herga Hosteleria SL con CIF B53661237 en Alicante para la licitación del Edificio Noray.

Desarrollaremos parte de las actividades del **Festival Internacional de cine de Alicante** que se celebrará del 18 al 25 de mayo con proyecciones de películas al aire libre y del **Festival de cine y gastronomía "Gastro Cinema"** que se desarrollará del 23 al 29 de agosto, con degustaciones y actividades culturales y gastronómicas

Para que conste firmo:

[REDACTED]

Saludos cordiales, [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Fecha: 2024.05.03 17:25:03 +02'00'

Director del Festival de cine de Alicante.

Elevando el Arte:

## Objetivos de Actuaciones Musicales en Vivo.

Como docente de música, mi objetivo principal es proporcionar a mis alumnos experiencias enriquecedoras que trasciendan las paredes del aula. Organizar actuaciones musicales en vivo en la terraza de un bar no solo amplía su exposición al público, sino que también les ofrece una plataforma para aplicar lo aprendido en un entorno real. Aquí están los objetivos clave que busco alcanzar con estas actuaciones:

1. **Desarrollo de Habilidades Escénicas:** Fomentar la confianza y la presencia escénica de los alumnos mediante la actuación en vivo frente a un público real. Esto les ayuda a superar el miedo escénico y a expresarse de manera más convincente.
2. **Aplicación Práctica del Conocimiento Musical:** Permitir a los alumnos aplicar lo que han aprendido en clase a situaciones musicales auténticas. Esto incluye no solo la interpretación musical, sino también la adaptación a diferentes acústicas y condiciones ambientales.
3. **Fomento del Trabajo en Equipo:** Promover el trabajo en equipo y la colaboración entre los alumnos al preparar y ejecutar las actuaciones. Esto les enseña la importancia de la comunicación y la coordinación para lograr un objetivo común.
4. **Creación de Vínculos con la Comunidad:** Establecer conexiones significativas entre los alumnos y la comunidad local al ofrecer actuaciones musicales en un lugar público. Esto no solo promueve el aprecio por el arte en la comunidad, sino que también brinda a los alumnos una sensación de pertenencia y reconocimiento.
5. **Exploración de Géneros Musicales:** Fomentar la diversidad musical al permitir a los alumnos explorar una variedad de géneros y estilos en sus actuaciones. Esto amplía su perspectiva musical y les ayuda a desarrollar un repertorio más completo.

En resumen, las actuaciones musicales en vivo en la terraza de un bar no solo son una oportunidad para mostrar el talento de mis alumnos, sino también una herramienta invaluable para su crecimiento personal y artístico. Estos objetivos van más allá de la música misma, proporcionando experiencias que moldearán a los estudiantes en músicos completos y seguros de sí mismos.

[Redacted], Doctora en Investigación Educativa y Profesora Superior de Piano

Firma:

Fecha: 2024.05.03  
17:22:46 +02'00'

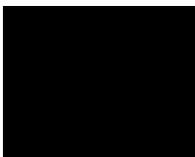
---

**ACUERDO**

, en representación de Herga Hosteleria S.L. y  
, en representación de Antares Inmoinvest, S.A.

La mercantil ANTARES INMOINVEST, S.A. tiene la explotación del Parking de Plaza de Canalejas y dispone de espacio libre en el parking. Herga Hosteleria, S.L. está interesado en alquilar dicho espacio para utilizar con fines de logística y almacén de residuos para dar cobertura al edificio Noray.

Alicante, a 24 de Abril de 2024

Fecha:  
2024.05.03  
17:28:31 +02'00'



HERGA HOSTELERIA SL



ANTARES INMOINVEST, S.A.

---