BINAS

Banco de Ideas de Negocios Ambientales Sostenibles

Restaurante especializado en productos ecológicos

Cabildo de Tenerife

Desarrollo Sostenible y Lucha contra el Cambio Climático

Cámara Santa Cruz de Tenerife

RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN PRODUCTOS ECOLÓGICOS

BLOQUE I. PARÁMETROS DE DEFINICIÓN DE LA IDEA……..3
I.1- PARÁMETROS DE DEFINICIÓN DE LA IDEA 3
I.2- DESCRIPCIÓN DE LA IDEA 3
I.3- PRODUCTOS Y/O SERVICIOS OFERTADOS 4
BLOQUE II. PROPUESTA DE DESARROLLO DE LA IDEA DE NEGOCIO... 5
II.1- SÍNTESIS DEL SUPUESTO DESARROLLADO 5
II.2- INFORMACIÓN TÉCNICO-AMBIENTAL 5
II.2.1- Fase inicial 5
II.2.2- Fase de funcionamiento 7
II.3- INFORMACIÓN ECONÓMICA 8
II.3.1- Inversión mínima inicial 8
II.3.2- Umbral de rentabilidad 8
II.3.3- Datos del mercado 9
II.3.4- Previsión de compras y ventas 10
II.3.5- Periodo de tiempo estimado para el cálculo de la rentabilidad 10
II.3.6- Desglose de costes 11
II.3.7- IPC previsto para ese periodo 13
II.3.8- Amortización 13
II.3.9- Tributos exigibles. 14
II.3.10- Estudio de la sensibilidad de la rentabilidad. 14
II.3.11- Argumentos comerciales de diferenciación 15
II.3.12- Canales de comercialización 16
II.3.13- Determinación del precio de venta 16
II.3.14- Iniciativas de promoción 16
II.3.15- Ayudas externas 16
II.4- INFORMACIÓN JURÍDICO-ADMINISTRATIVA 16
II.4.1- Figura jurídica. 18
II.4.2- Trámites generales 18
II.4.3- Trámites específicos 19
II.4.4- Normativa a tener en cuenta 20

BLOQUE I. PARÁMETROS DE DEFINICIÓN DE LA IDEA

I.1- PARÁMETROS DE DEFINICIÓN DE LA IDEA

a- Sector: Servicios

b- Subsector: Hostelería

c- Perfil del Emprendedor: Son recomendables conocimientos de restauración

d- Mejoras ambientales:

- Fomento de la agricultura ecológica
- Contribuye al desarrollo local

I.2- DESCRIPCIÓN DE LA IDEA

En España se ha ido incrementando paulatinamente la superficie de cultivo dedicada a agricultura ecológica, destinándose al mercado exterior un elevado porcentaje de esta producción. Sin embargo, cada vez es mayor la demanda interna de consumidores que optan por una alimentación más sana y libre de sustancias químicas, lo que está impulsando la creación de distintas iniciativas de negocio en unos casos novedosas y, en otros, basadas en la reconversión de las existentes hacia estos nuevos hábitos de consumo.

Uno de los sectores en el que ha surgido iniciativas de reconversión de los negocios tradicionales es en el de la restauración. En Canarias y, particularmente, en Tenerife, la elevada afluencia turística ha favorecido la creación de una oferta de establecimientos de restauración muy amplia, variada y extendida territorialmente. Sin embargo, a pesar de este elevado número y diversidad de establecimientos que incluyen, por ejemplo, cocinas procedentes de diversos lugares del mundo, cocina local, restaurantes vegetarianos o zumerías (estos dos últimos con productos procedentes de agricultura convencional, es decir, tratados con fertilizantes y plaguicidas) no se tiene constancia de la existencia de un establecimiento cuya oferta se dirija, específicamente, a los consumidores que adoptan este tipo de hábitos de consumo sano.

Ante esta oportunidad de negocio, la iniciativa propuesta en esta ficha consiste en la creación de un restaurante cuya oferta se base en productos provenientes de la agricultura y ganadería ecológicas. El principal argumento de diferenciación de esta oferta sería esta garantía de procedencia de los suministros, ofreciendo unos platos en cuya elaboración primase la valorización de los productos y sus sabores naturales, a través de técnicas que preserven una alimentación saludable.

Por otra parte, desde el punto de vista social, el restaurante sería un punto de referencia desde el que se fomentarían la agricultura y ganadería ecológicas, los productos locales y los hábitos de consumo sano, a través de una página web que sirva a un tiempo como herramienta promocional del negocio y como marco para el intercambio de información con el cliente (anuncios de la carta, recomendaciones, productos de temporada, suministradores, nutrición, recetas…).

I.3- PRODUCTOS Y/O SERVICIOS OFERTADOS

Cocina sana, con platos elaborados exclusivamente con productos procedentes de agricultura y ganadería ecológicas. La línea de negocio puede ampliarse con servicios de catering.

BLOQUE II. PROPUESTA DE DESARROLLO DE LA IDEA DE NEGOCIO

II.1-SÍNTESIS DEL SUPUESTO DESARROLLADO

Para desarrollar esta idea, se requiere alquilar un local (160 m^2) y realizar una inversión inicial de 48.813,40 €. El 41% de la inversión está compuesto por el acondicionamiento de instalaciones.

Se pretende crear una iniciativa con claros argumentos de diferenciación de la competencia. Creando un establecimiento de restauración directamente basado en la sostenibilidad y el respeto al entorno.

II.2-INFORMACIÓN TÉCNICO-AMBIENTAL

II.2.1- Fase inicial

a- Instalación:

- Local 160 m^2
- Características:
  - Cocina
  - Almacén
  - Salón comedor
  - Barra
  - Aseos
- Infraestructuras complementarias
  - Suministro de agua
  - Suministro de luz
  - Línea telefónica

b- Contexto territorial:

Debe ser un área con elevada afluencia de público, ya sea en el entorno rural o metropolitano.

c- Equipamiento

- Mobiliario y equipamiento informático de oficina

Mobiliario y equipamiento informático			
Descripción	Unidades	Precio* (€)	Total (€)
Ordenador	2	400,00	800,00
Caja registradora	1	1.000,00	1.000,00
Impresora	1	99,95	99,95
Mesa	9	49,95	449,55
Silla	36	22,95	826,20
Armario pared (puertas inoxidables)	3	508,00	1.524,00
Estanterías modulares	2	300,00	600,00
Taburetes	10	24,95	249,50
Programa informático	1	800,00	800,00
Teléfono fijo**	1	0,00	0,00
Teléfono móvil**	1	0,00	0,00
Total			6.349,20

(*) Precio mínimo del mercado en 2010

(**) Las compañías de telefonía ofrecen los teléfonos a cambio mantener un contrato de permanencia.

- Útiles y herramientas

Maquinaria, útiles y herramientas			
Descripción	Unidades	Precio* (€)	Total (€)
Cocina (3 fuegos + horno)	1	1.240,00	1.240,00
Freidora industrial	1	459,00	459,00
Sandwichera eléctrica	1	294,00	294,00
Refrigerador 1750x1350	1	3.330,00	3.330,00
Congelador 1830x1430	1	3.990,00	3.990,00
Botellero industrial 3 puertas	1	719,00	719,00
Grifo de cerveza	2	0,00	0,00
Vitrina tapa fría 4 bandejas	1	572,00	572,00
Fregadero industrial	1	380,00	380,00
Grifo hostelería	1	185,00	185,00
Maquinaria, útiles y herramientas			
Lavavajillas industrial	1	3.100,00	3.100,00
Campana extractora	1	651,00	651,00
Cubetas para comida	30	24,00	720,00

Batidora	1	575,00	575,00
Picadora de carne	1	82,00	82,00
Vasos	102	0,85	86,70
Juego (plato llano, hondo, postre)	90	6,40	576,00
Juego cubertería	90	4,00	360,00
Juego cuchillos de cocina hostelería	1	75,00	75,00
Cacerola	5	25,00	125,00
Olla a presión	1	260,00	260,00
Sartén	5	32,00	160,00
Servilleta tela	102	1,00	102,00
Manteles	72	22,00	1.584,00
Otros utensilios de cocina		150,00	150,00
Total			19.775,70

(*) Precio medio del mercado en 2010

II.2.2- Fase de funcionamiento

a- Recursos Humanos

- Perfil y demanda de puestos de trabajo
  - 1 Cocinero: preparación de menús, gerencia del local
  - 2 Camareros: atender al cliente, servir los productos
- Cualificación del personal
  - 1 Cocinero: ciclo formativo de grado medio en Hostelería y Turismo (Cocina o Cocina y Gatronomía, con habilitación como manipulador de alimentos en el primer caso).
  - 2 Camareros: ciclo formativo de grado medio en Hostelería y Turismo (Servicios de Restaurante y Bar o Servicios en Restauración, con habilitación como manipulador de alimentos en el primer caso).

b- Suministros:

Productos alimenticios de origen ecológico dependiente del número de raciones servidas. Se estima un coste medio de 5,00 € por ración.

II.3-INFORMACIÓN ECONÓMICA

En cuanto a la información económica, el usuario/a de la ficha debe tener en cuenta la fecha de realización de esta, mayo de 2010, por lo que es indispensable que actualice las cuantías económicas y las macromagnitudes de referencia que en ella aparecen a la hora de analizar la viabilidad de esta oportunidad de negocio. Para esta actualización puede hacer uso de las recomendaciones para la actualización económica que se facilitan en la página principal del Banco de Ideas de Negocios Ambientales Sostenibles.

II.3.1- Inversión mínima inicial

Inversión inicial	
Descripción	Coste (€)
Derechos notariales	700,00
Registro mercantil	300,00
Papel timbrado	5,00
Gestión	15,00
Acondicionamiento de instalaciones	20.000,00
Mobiliario y equip. Informático	6.349,20
Maquinaria, útiles y herramientas	19.775,70
Creación página web	1.000,00
Licencia de apertura por actividad clasificada	668,50
Total	**48.813,40**

Para un proyecto de estas características se debe realizar una inversión media que no supera los 50.000 €. El 41% de la inversión está compuesto por el acondicionamiento de instalaciones (obras necesarias para la adecuación del local a la actividad que se va a desarrollar).

II.3.2- Umbral de rentabilidad

Rentabilidad	
Desembolso inicial	-48.813,40 €
Flujo de caja* 1	22.616,74 €
Flujo de caja 2	22.834,34 €
Flujo de caja 3	23.273,90 €

Rentabilidad	
K	10%
VAN	8.104,65 €
TIR	19,16%

*Flujo de caja: en “finanzas” y en “economía” se entiende por flujo de caja los flujos de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado.

La rentabilidad de este proyecto se prevé que será alta, ya que mediante el cálculo del VAN (Valor Actual Neto) se ha comprobado que se recupera la inversión inicial en los tres primeros años y, además, se obtendrán unos beneficios actualizados de 8.104,65€ en el tercer año.

Otro de los requisitos que se debe cumplir para que este proyecto sea factible es que la TIR (Tasa Interna de Rentabilidad) sea mayor que k (coste de oportunidad del capital), lo que supondría que dicho proyecto tiene una rentabilidad mayor a la requerida.

El proyecto tiene una rentabilidad del 19,16%.

19,16% > 10% (el requisito se cumple).

Cabe comparar este proyecto de inversión con otro tipo de inversiones que conlleven un menor riesgo, como pueden ser las inversiones de renta fija (aquellas en las que los rendimientos están determinados de antemano), utilizando para ello la Deuda Pública emitida por el Estado (letras, bonos y obligaciones).

A lo largo del año 2010 la Deuda Pública ofreció una rentabilidad aproximadamente de entre el 1% y el 4%, por lo tanto, es más rentable invertir en este proyecto que adquirir una inversión de renta fija de estas características.

II.3.3- Datos del mercado

a- Competencia

El mercado de la restauración es uno de los más competitivos de las islas. No obstante, el tipo de servicios prestados desde esta iniciativa se diferencia claramente del resto de la competencia.

b- Demanda

La demanda de productos ecológicos en Tenerife ha ido aumentando gradualmente a lo largo de los años. Sin embargo, no existe actualmente ningún establecimiento que oferte este tipo de servicios.

II.3.4- Previsión de compras y ventas

Previsión de ventas anual			
Descripción	Unidades (raciones)	Precio (€)	Total (€)
Producto alimenticio de origen ecológico	25.000	5,00	125.000,00
Total			**125.000,00**

Previsión de ventas			
Descripción	Unidades	Precio (€)	Total (€)
Raciones	25.000	10,00	250.000,00
Total			**250.000,00**

Se ha estimado el volumen de ventas necesario para preservar la rentabilidad del proyecto. Así mismo, no se consideran los beneficios obtenidos a partir de actividades complementarias como la venta de bebidas.

II.3.5- Periodo de tiempo estimado para el cálculo de la rentabilidad

Se ha estimado un período de 3 años para calcular la rentabilidad, ya que según el Pay Back (mide cuándo se recupera la inversión inicial), se recuperarán los 48.813,40 € invertidos en 2 años y 2 meses, es decir, en los tres primeros años.

Flujo de Caja	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**
Ventas netas	250.000,00 €	252.500,00 €	257.550,00 €
(-) Costes Totales	220.986,31 €	223.196,17 €	227.660,09 €
(-) Amortizaciones	3.425,88 €	3.425,88 €	3.425,88 €
(-)Otros costes de explotación	0,00 €	0,00 €	0,00 €
(+) Subvenciones a la explotación	0,00 €	0,00 €	0,00 €
BENEFICIO DE EXPLOTACIÓN	25.587,82 €	25.877,95 €	26.464,03 €
Ingresos procedentes de inversiones financieras	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Flujo de Caja	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**

(±)Resultados extraordinarios	0,00 €	0,00 €	0,00 €
BENEFICIOS ANTES DE INTERESES E IMPUESTOS	25.587,82 €	25.877,95 €	26.464,03 €
(-)Intereses	0,00 €	0,00 €	0,00 €
BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS	25.587,82 €	25.877,95 €	26.464,03 €
(-) Impuestos	25,00%	25,00%	25,00%
BENEFICIO NETO	19.190,86 €	19.408,47 €	19.848,02 €
(+) Amortizaciones	3.425,88 €	3.425,88 €	3.425,88 €
(+) Valor residual en su caso	0,00 €	0,00 €	0,00 €
(-) Desembolso inversión inicial (si se efectúa en varios años)	0,00 €	0,00 €	0,00 €
(-) Necesidades del fondo de maniobra	0,00 €	0,00 €	0,00 €
(+) Recuperaciones del fondo de maniobra	0,00 €	0,00 €	0,00 €
RENDIMIENTO NETO O FLUJO DE CAJA	22.616,74 €	22.834,34 €	23.273,90 €

II.3.6- Desglose de costes

Suministros			
Descripción	Unidades (raciones)	Precio (€)	Total (€)
Producto alimenticio de origen ecológico	25.000	5,00	125.000,00
Total			**125.000,00**

Instalaciones			
Descripción	Unidades (m^2)	Precio (€)	Total mensual (€)
Alquiler local (5€/m^2)	160	5,00	800,00
Total			**800,00**

Costes totales de personal

Descripción	Unidades	Precio (€)	Total mensual (€)
Emprendedor/ cocinero	1	2.200,00	2.200,00
Costes totales de personal incluyendo seguridad social a cargo de la empresa			
Camarero	2	1.600,00	3.200,00
Total			**5.400,00**

Para la determinación de los costes de personal, se puede tomar como referencia la tabla salarial establecida por el Convenio colectivo del sector Hostelería de la provincia de S/C de Tenerife, para sus distintas categorías.

(*) En 2020, la base mínima de cotización es de 944,40€; aplicándole un tipo de cotización del 30,3%, da como resultado una cuota de 286,15€/mes, siempre que el emprendedor no tenga derecho a bonificación en su cuota o que por su actividad o situación personal no se le deba aplicar otra base de cotización.

Costes fijos			
Descripción	Unidades (cuotas)	Precio (€)	Total anual (€)
Costes de personal (emprendedor)	12	2.200,00	26.400,00
Cuota de régimen de autónomo según base mínima en 2010*	12	243,53	2.922,31
Costes de personal (camareros)	14	3.200,00	44.800,00
Alquiler	12	800,00	9.600,00
Limpieza	12	100,00	1.200,00
Asesoría laboral, contable y fiscal	12	200,00	2.400,00
Material de oficina	12	50,00	600,00
Mantenimiento pág. Web	12	100,00	1.200,00
Servicio de lavandería	12	250,00	3.000,00
Publicidad	12	100,00	1.200,00
Electricidad	12	120,00	1.440,00
Agua	6	40,00	240,00
Basura	1	144,00	144,00

Teléfono	12	70,00	840,00
Total			**95.986,31**
Costes variables			
Descripción	Unidades (cuotas)	Precio (€)	Total anual (€)
Suministros	1	125.000,00	125.000,00
Total			**125.000,00**
Costes totales			**220.986,31**

II.3.7- IPC previsto para ese periodo

Ventas netas año 2		
Ventas año 1 (€)	Δ IPC	Total anual año 2 (€)
250.000,00	1,00%	252.500,00
Costes Totales año 2		
Costes Totales año 1 (€)	Δ IPC	Total anual año 2 (€)
220.986,31	1,00%	223.196,17

Ventas netas año 3		
Ventas año 2 (€)	Δ IPC	Total anual año 3 (€)
252.500,00	2,00%	257.550,00
Costes Totales año 3		
Costes Totales año 2 (€)	Δ IPC	Total anual año 3 (€)
223.196,17	2,00%	227.660,09

La estimación del IPC se hace a título orientativo y referencial.

II.3.8- Amortización

Amortización
Mobiliario:

Descripción	Precio (€)	Porcentaje	Años	Total (€)
Amortización				
Mobiliario:				
Equipamientos informáticos	899,95	25,00%	4	224,99
Mobiliario de oficina	4.649,25	10,00%	10	464,93
Programa informático	800,00	33,00%	3	264,00
Maquinaria, útiles y herramientas				
Maquinaria, útiles y herramientas	19.775,70	12,50%	8	2.471,96
Total				**3.425,88**

Se ha aplicado el método de amortización lineal o de cuotas fijas en el que, como su propio nombre indica, las cuotas de amortización son constantes.

II.3.9- Tributos exigibles.

En el supuesto que se desarrolla en esta ficha se ha considerado que el emprendedor constituirá una Sociedad de Responsabilidad Limitada, por lo tanto, tributará por el Impuesto sobre Sociedades.

Impuesto sobre sociedades
Se aplica el porcentaje adjudicado a las empresas de reducida dimensión: 25%

El usuario/a de la ficha encontrará toda la información sobre el Impuesto sobre Sociedades y sobre el tipo impositivo a aplicar, en el apartado correspondiente de la web www.creacionempresas.com

II.3.10- Estudio de la sensibilidad de la rentabilidad.

a- Valor más favorable

Rentabilidad si k=8	
Desembolso inicial	-48.813,40 €

Rentabilidad si las ventas aumentan un 20%	
Desembolso inicial	-48.813,40 €

Flujo de caja 1	22.616,74 €
Rentabilidad si k=8	
Flujo de caja 2	22.834,34 €
Flujo de caja 3	23.273,90 €
k	8%
VAN	10.180,36 €
TIR	19,16%

Flujo de caja 1	60.116,74 €
Rentabilidad si las ventas aumentan un 20%	
Flujo de caja 2	60.709,34 €
Flujo de caja 3	61.906,40 €
k	10%
VAN	102.522,38 €
TIR	110,73%

Como se puede observar, si k (coste de oportunidad del capital) disminuye a un 8%, la rentabilidad de la inversión se mantiene en el 19,16% y los beneficios actualizados para el tercer año aumentan en 2.075,71 €.

Si las ventas previstas para el período de 3 años aumentaran un 20%, la rentabilidad de la inversión aumentaría del 19,16% al 110,73% y los beneficios actualizados para el tercer año se incrementarían en 94.417,73€

b- Valor menos favorable

Rentabilidad si k=12	
Desembolso inicial	-48.813,40 €
Flujo de caja 1	22.616,74 €
Flujo de caja 2	22.834,34 €
Flujo de caja 3	23.273,90 €
k	12%
VAN	6.149,41 €
TIR	19,16%

Rentabilidad si las ventas disminuyen un 20%	
Desembolso inicial	-48.813,40 €
Flujo de caja 1	-20.986,31 €
Flujo de caja 2	-21.196,17 €
Flujo de caja 3	-21.620,09 €
k	10%
VAN	-101.652,85 €
TIR	No estimable

Como se puede observar, si k (coste de oportunidad del capital) aumenta a un 12%, la rentabilidad de la inversión se mantiene, pero los beneficios actualizados para el tercer año disminuyen en 1.955,24 €.

Si las ventas previstas para el período de 3 años disminuyeran un 20%, el proyecto dejaría de ser rentable, obteniendo pérdidas en todos los ejercicios, haciendo que la Tasa Interna de Rentabilidad no sea estimable.

II.3.11- Argumentos comerciales de diferenciación

Como argumento de diferenciación en el sector se informará a los clientes potenciales de las ventajas que tiene el producto frente a los de la competencia:

- Cocina sana con platos elaborados exclusivamente con productos provenientes de la agricultura y ganadería ecológicas.
- Empleo de productos respetuosos con el medio ambiente.

II.3.12- Canales de comercialización

Comercialización directa en el punto de venta.

II.3.13- Determinación del precio de venta

Precio	
Descripción	Precio (€)
Raciones	10,00

El precio estimado es el necesario para preservar la rentabilidad del proyecto.

II.3.14- Iniciativas de promoción

Algunas de las iniciativas de promoción que se pueden llevar a cabo son las siguientes:

- Plataforma web
- Inversión en publicidad
- Visita a ferias de hostelería, restauración, etc.
- Participación en propuestas institucionales (ruta de la tapa…)

II.3.15- Ayudas externas

El emprendedor pueda acceder al asesoramiento e información sobre fuentes de financiación que ofrecen las siguientes instituciones, entre otras:

- Cabildo de Tenerife:
http://www.tenerife.es
- Agrocabildo:
www.agrocabildo.org
- Cámara de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Santa Cruz de Tenerife:
http://www.camaratenerife.com
- Emprende.ull:
http://fg.ull.es/emprendeull/

- Gobierno de Canarias:
http://www.gobiernodecanarias.org
- Servicio Canario de Empleo:
http://www3.gobiernodecanarias.org/empleo/portal/web/sce
- ICO (Instituto de Crédito Oficial):
https://www.ico.es/web/ico/sobre-ico
- Guía de financiación comunitaria:
http://www.guiafc.com

II.4-INFORMACIÓN JURÍDICO-ADMINISTRATIVA

II.4.1- Figura jurídica.

En el supuesto que se desarrolla en esta ficha se ha considerado que el emprendedor constituirá una Sociedad Limitada, donde cabe la aportación de capital por parte de los socios, siendo denominado participaciones. Es una sociedad mercantil que debe estar inscrita en el Registro Mercantil y desde este momento tendrá la consideración de sociedad de responsabilidad limitada, adquiriendo su personalidad jurídica.

Para la elección de la forma jurídica y analizar sus condicionantes, se recomienda acceder a la información sobre forma jurídica, en el apartado correspondiente de la web www.creacionempresas.com

Los trámites de constitución de la sociedad son los siguientes:

a- Certificación negativa de denominación

b- Aportación de capital social

c- Redacción de los Estatutos de la Sociedad

d- Otorgamiento de Escritura Pública de Constitución y aprobación de los Estatutos

e- Solicitud del Código de Identificación Fiscal (CIF)

f- Alta en el Impuesto de Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados (ITPAJD)

g- Inscripción en el Registro Mercantil Insular

h- Publicación en el Boletín Oficial del Registro Mercantil (BORME)

Los trámites para iniciar la actividad son los siguientes:

II.4.2- Trámites generales

a- Trámites previos

- Licencias municipales

  - Licencia de obra

Si es necesario realizar obras en el local, se solicitará dicha documentación al ayuntamiento correspondiente.

  - Licencia de apertura

Se solicitará en el ayuntamiento del municipio donde se vaya a instalar la empresa.

- Formalización del contrato de arrendamiento o, en su caso, formalización de compra: Se arrendará un local de 160m2 por la cantidad de 800€ mensuales.

b- Trámites de apertura

- Hacienda Estatal
  - Declaración Censal
- Gobierno de Canarias:
  - Alta en el Impuesto General Indirecto Canario (IGIC).
  - Comunicación de Apertura del Centro de Trabajo.
  - Hojas de reclamaciones y cartel anunciador.
- Tesorería de la Seguridad Social:
  - Inscripción de la empresa en el régimen de la Seguridad Social
  - Alta en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos
  - Afiliación y alta de los trabajadores

c- Otros trámites de apertura

- Registro de la Propiedad Industrial:

No es de obligado cumplimiento. El nombre comercial es el signo distintivo de esta empresa con respecto a otras de similares características y, por lo tanto, se debe dirigir a la Oficina Española de Patentes y Marcas, en la Dirección General de Industria y Energía del Gobierno de Canarias.

II.4.3- Trámites específicos

a- Autorizaciones

- Comunicación previa de inicio de la actividad turística de restauración por establecimiento (Restaurante, bar-cafetería)
- Comunicación previa de empresas alimentarias de comercio al por menor.

b- Carné

- Habilitación como manipulador de alimentos.

II.4.4- Normativa a tener en cuenta

- Real Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de julio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital.
- Ley 7/2011, de 5 de abril, de actividades clasificadas y espectáculos públicos.
- Ley 12/2012, de 26 de diciembre, de medidas de urgentes de liberalización del comercio y de determinados servicios.
- Decreto 52/2012, de 7 de junio, por el que se establece la relación de actividades clasificadas y se determinan aquellas a las que resulta de aplicación el régimen de autorización administrativa previa.
- Decreto 53/2012, de 7 de junio, por el que se regulan los requisitos y el procedimiento aplicable al régimen de comunicación previa en materia de actividades clasificadas.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimenticias y alimentos.
- Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.
- Decreto 29/2013, de 31 de enero, que modifica el Decreto 90/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla.
- Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) Nº 2092/91.
- Orden 25 de abril de 1996, sobre protección y control de las indicaciones de producción agraria ecológica.
- Orden de 30 de noviembre de 1998, por la que se regulan los Registros de operadores y el establecimiento de las normas de producción agraria ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Real Decreto 1852/1993, de 22 de octubre, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a

las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
- Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular