

AMESEDORA

DONDE VIVE EL COMBOI

COMPARTIR



GENERALITAT
VALENCIANA

iVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



Centro Europeo de
Empresas e Innovación
de Valencia



- 1 ¿Quién soy yo, y por qué estoy hoy aquí?
- 2 La re-evolución. ¿De dónde venimos?
- 3 El Equipo. Nuestra familia
- 4 Las bases de nuestro modelo
- 5 Marketing en redes
- 6 La digitalización
- 7 Innovación en procesos

1. ¿Quién soy yo y por qué estoy aquí?

He crecido y nacido en una familia
hostelera. Me he criado en un bar.

He trabajado desde en un polígono
industrial hasta en un 3 Estrellas Michelin.

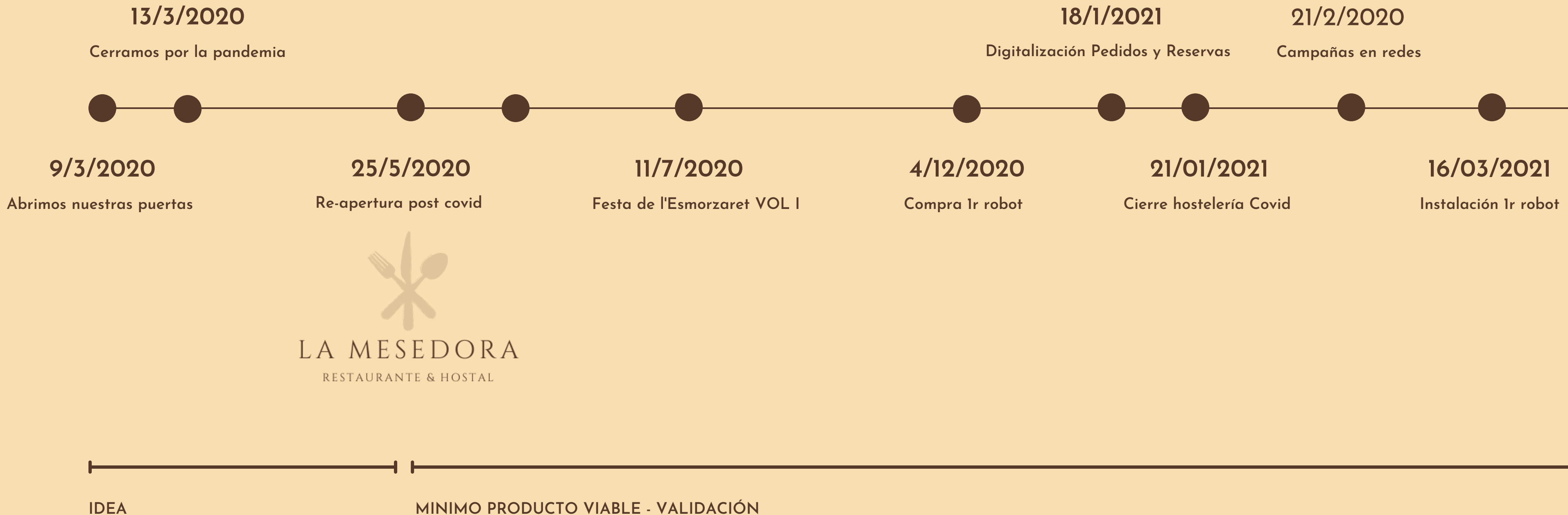
Me he formado en escuelas como Basque
Culinary Center y Gastrouni en distintas
áreas como coctelería, gestión de
restaurantes y f&b de hotel .

Pero, lo más importante viene ahora...

¡ABRÍ UN BAR EL 9 DE MARZO DE 2020
EN UN POLÍGONO DE ALGEMESI Y
SIGO VIVO!



2. La re-evolución. ¿De dónde venimos?



2. La re-evolución. ¿De dónde venimos?



3. El Equipo. Nuestra familia.



3. El Equipo. Nuestra familia.



Innovar también es cuidar

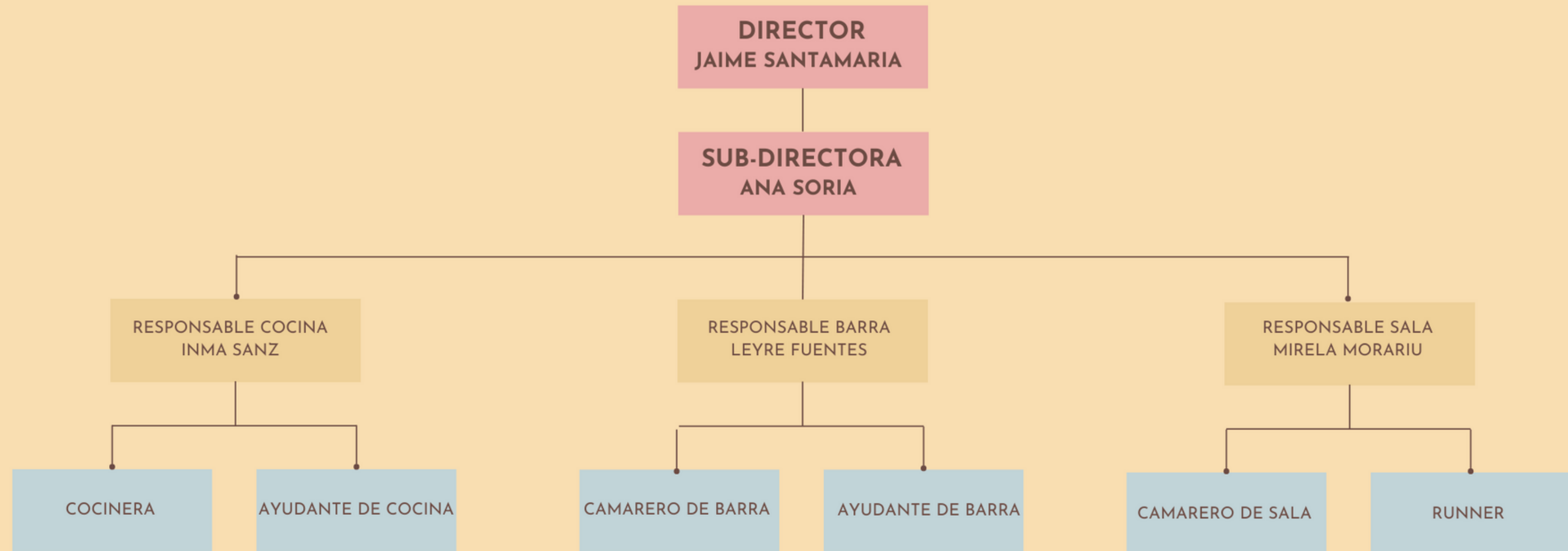
Gestión
profesional
de los RRHH

Organigrama
con mandos
intermedios

Formación a
los equipos y
fichas DPT

Implantación
capa
tecnológica

ORGANIGRAMA FUNCIONAL



AMESEDORA

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO

1. **Nombre del puesto:** Camarero de barra
2. **Departamento:** Sala
3. **Lugar de trabajo:** La Mesedora

4. **Propósito del puesto:** Realizar de manera dinámica la preparación de las comandas de café y bebidas. Realizar labores de limpieza, reposición.

5. Tareas:

5.1 Preparación de comandas y colocación en el robot:

- Cargar el robot ordenadamente según la ficha de carga.
- Elaboración de una manera ordenada, correcta y limpia las comandas de café y bebida.
- Colocación de las comandas en el portacomandas en los números de mesa correspondientes.

5.2 Labores de limpieza:

- Mantener limpio durante el servicio el robot, la barra y la contrabarra.
- Realizar las labores de limpieza de los vasos de café y bebida durante el servicio, y realizar la limpieza del lavavajillas.
- Realizar la limpieza general de cierre: barrer y fregar la barra, limpieza de cafetera, tostadora, jarra de cremaet, barra y contrabarra.

5.3 Reposición y mise en place de la barra:

- Preparación de limón cortado.
- Reposición de consumibles para tostadas (aceite, sal, cubiertos, servilletas, platos, tomate, mantequilla, mermelada y pan)
- Preparación de vasos de bombón y cremaet con limón y granos café.
- Reposición de azúcar, sacarina, infusiones, cafés, alcohol en barra y nevera, hielo en congelador de barra y bebidas, tanto en botellero como en cámara.

5.4 Gestión de cobros:

- Realizar apoyo en los cobros en el tpv

6. Responsabilidades (hacia/sobre):

6.1 Hacia

- Responsabilidades hacia el responsable de barra y la dirección en el correcto cumplimiento de las funciones asignadas.

6.2 Sobre

- Es responsable sobre la atención de la barra y todo lo que corresponde a esta zona: pedidos, cobros, atención al cliente

7.1 Tipo interno

- Con el responsable de barra para realizar una correcta organización y optimización del trabajo.
- Con el resto de ayudantes para facilitar y agilizar el trabajo.

7.2 Tipo externo

- Con los clientes.

8. Requisitos físicos del puesto de trabajo:

- **Entorno:** instalaciones del restaurante.
- **Tareas físicas:** desplazamiento por el entorno del restaurante.

9. Condiciones económicas del puesto de trabajo:

- Tipo de contrato: indefinido
- Número de horas: de 8 a 16 horas semanales
- Salario: 270,96€ / 543,45€ brutos mensuales
- Horario: 9:00 a 17:00 viernes y 9:00 a 14:00 sábado y domingo
- Vacaciones: 30 días naturales / año
- Días libres: 1 día y medio / semana

10. Condiciones sociales del puesto de trabajo:

El puesto social en el que se integra el trabajador en este puesto de trabajo sería de un nivel medio / bajo de estudios.

11. Perspectivas del puesto de trabajo:

- **Oportunidades/expectativas de promoción:** responsable de barra.
- **Posibilidades de formación continua:** según el plan de formación continua de la empresa.

12. Formación y conocimientos requeridos para el puesto de trabajo:

- Nivel de formación: grado medio o superior, bachillerato o estudiante de grado.
- Experiencia profesional requerida: sin experiencia.

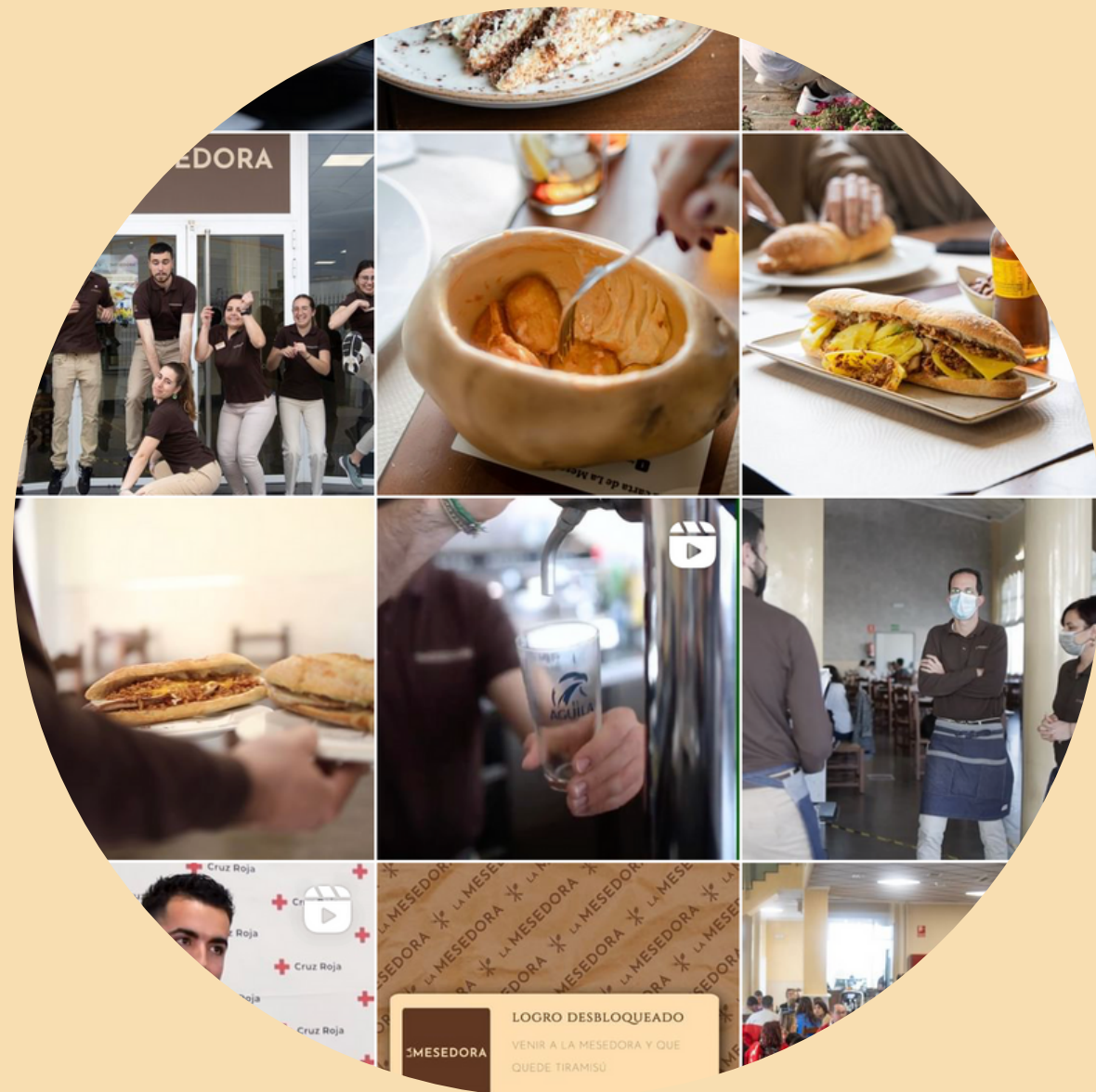
13. Competencias:

- Atención al cliente
- Trabajo bajo presión
- Organización
- Trabajo en equipo
- Habilidad en el manejo de la maquinaria de barra
- Capacidad de aprendizaje

13.1 Actitudes: amabilidad en el trato con el cliente y el resto de compañeros, capacidad de aprendizaje continuo, organización en el entorno de trabajo, y una orientación hacia el trabajo en equipo.

13.2 Aptitudes: saber hacer uso del sistema de cobros y el resto de sistemas informáticos y digitales de la barra: cafetera, lavavajillas, neveras. Facilidad para tratar con los clientes y compañeros, capacidad productiva, orientación al cliente.

4. Las bases de nuestro modelo



MARKETING EN REDES



DIGITALIZACIÓN



INNOVACIÓN EN PROCESOS

“

**CUANDO HACES COSAS,
PASAN COSAS**

El Latemotiv

4. Marketing en redes

Los pilares de nuestra comunicación

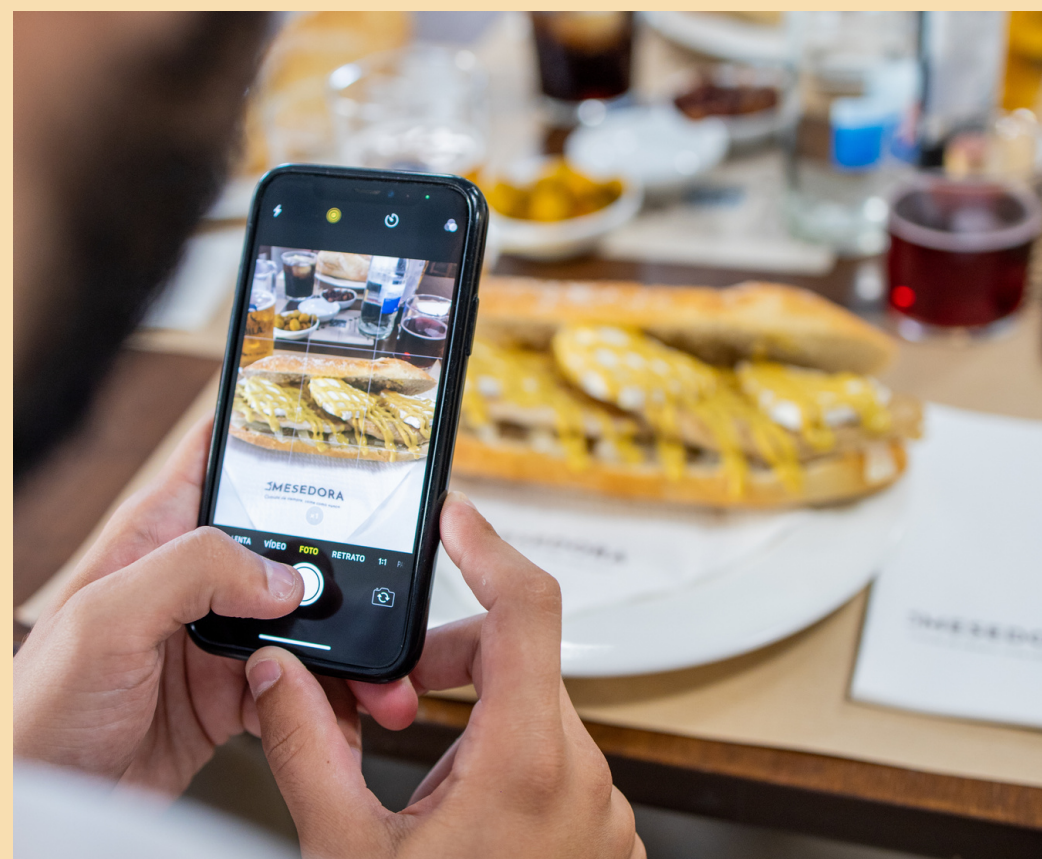
Contenido
propio

Crecimiento
orgánico

Campañas
disruptivas

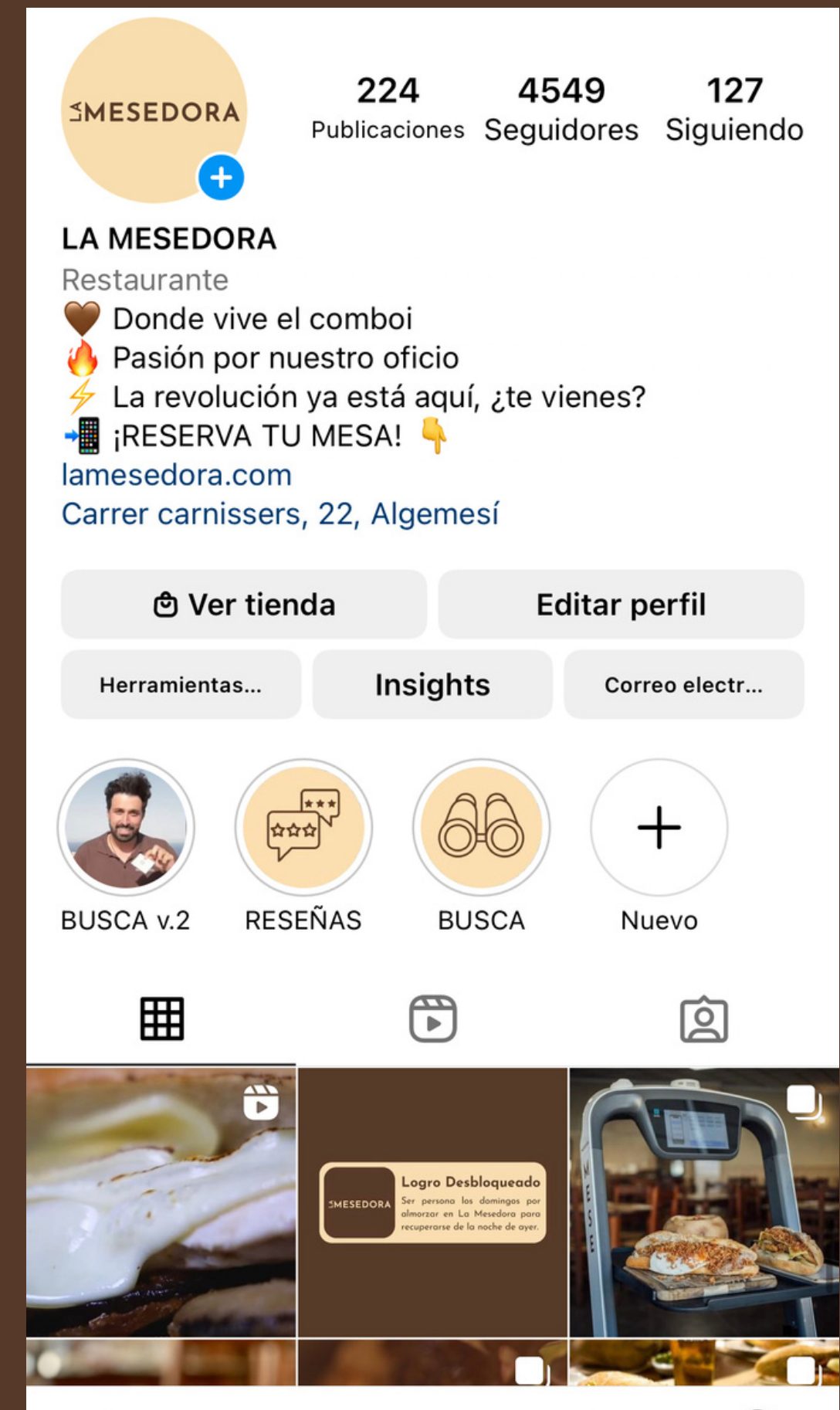
Generación
de
comunidad

1



Contenido
propio

2 Crecimiento orgánico



¿Calidad vs Cantidad?

¿Qué opináis?

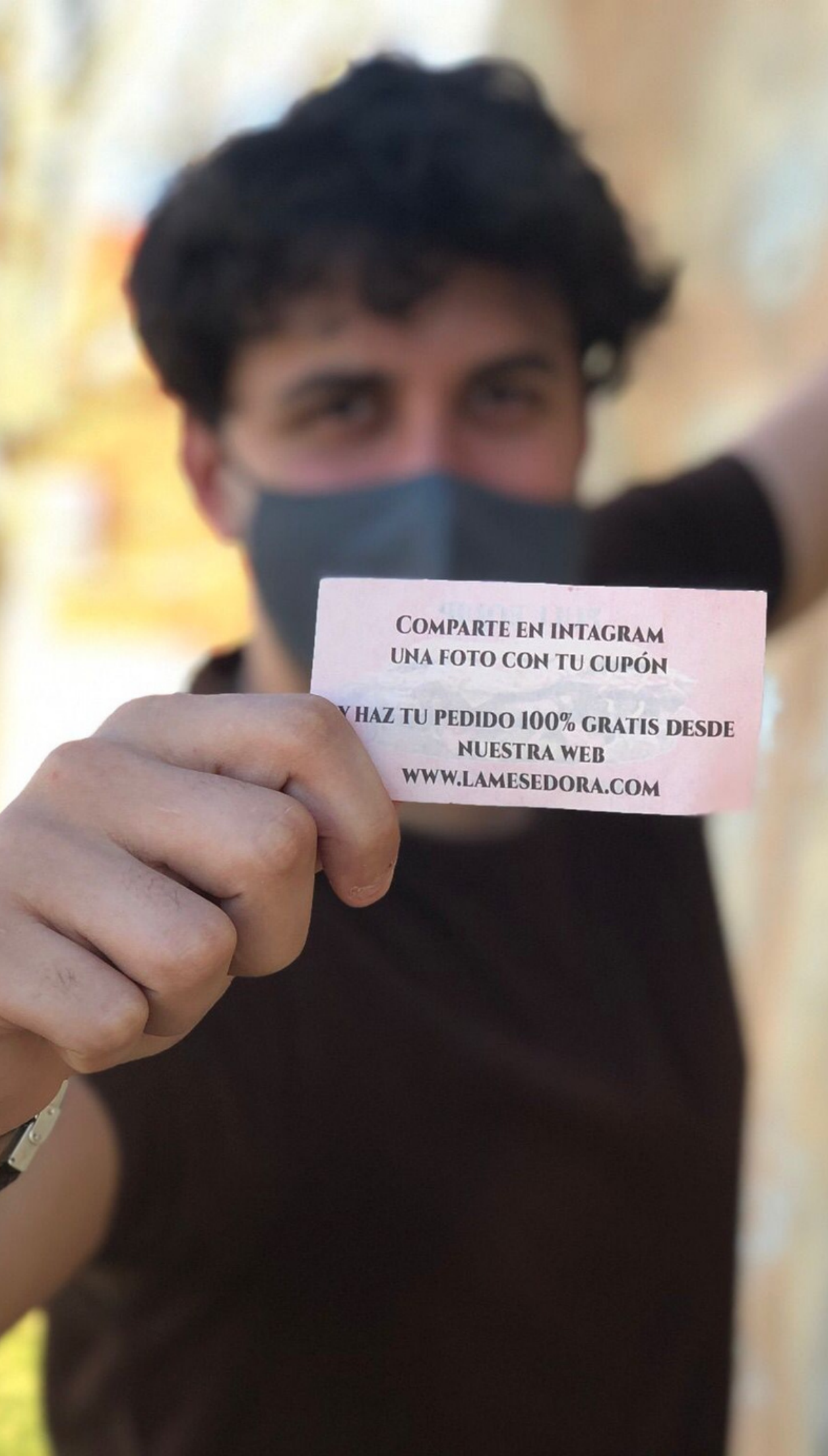


3. Campañas disruptivas



4. Generación de comunidad

Campaña Busca Tú Almuerzo

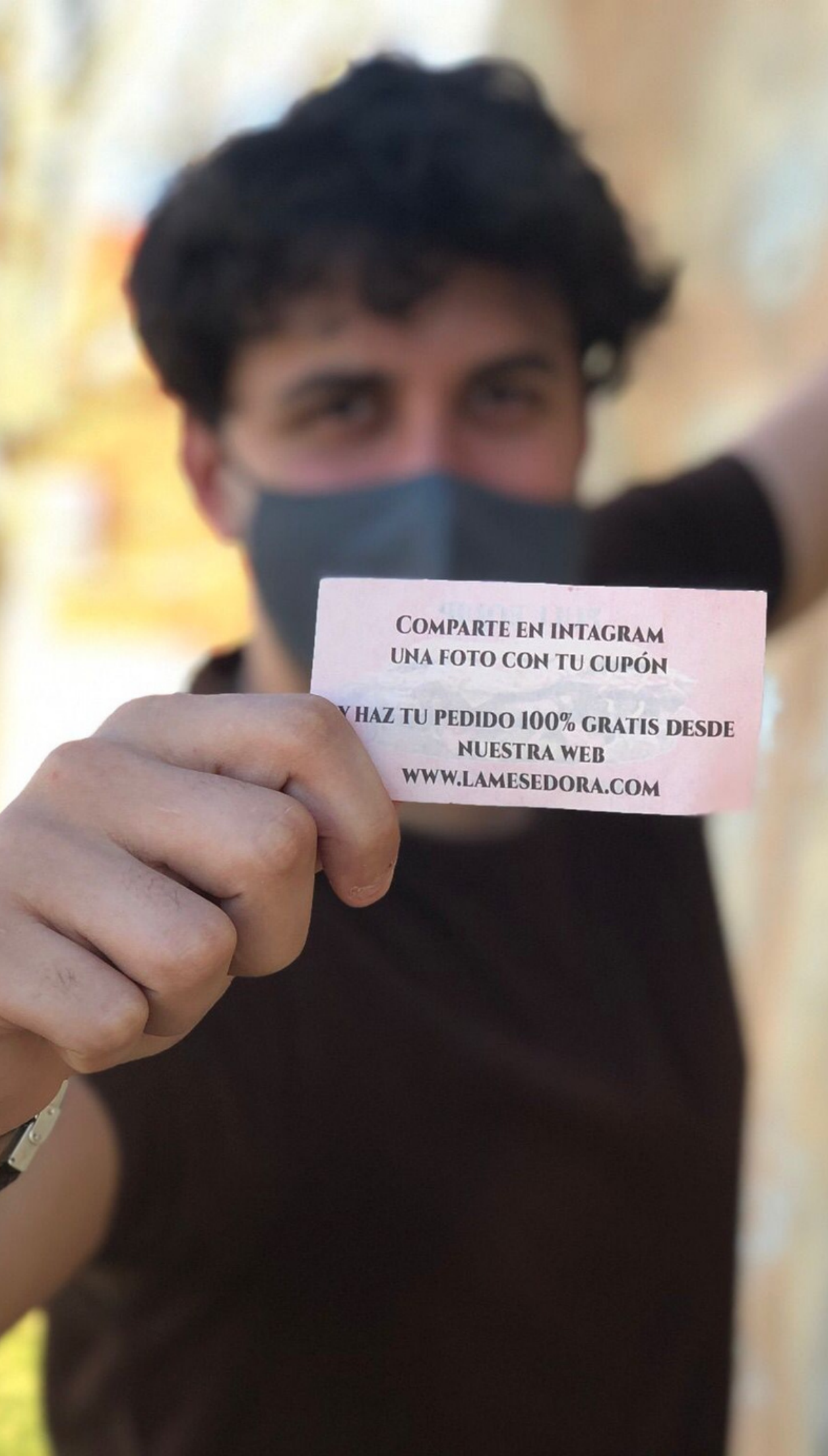


COMPARTE EN INTAGRAM
UNA FOTO CON TU CUPÓN
Y HAZ TU PEDIDO 100% GRATIS DESDE
NUESTRA WEB
WWW.LAMESEDORA.COM



BUSCA TU ALMUERZO

ALGEMÉS



COMPARTE EN INTAGRAM
UNA FOTO CON TU CUPÓN
Y HAZ TU PEDIDO 100% GRATIS DESDE
NUESTRA WEB
WWW.LAMESEDORA.COM



Les gusta a niusdenit y 48 personas más
la_mesedora_algemesi ¡Aquí van las primera pistas!
🤔

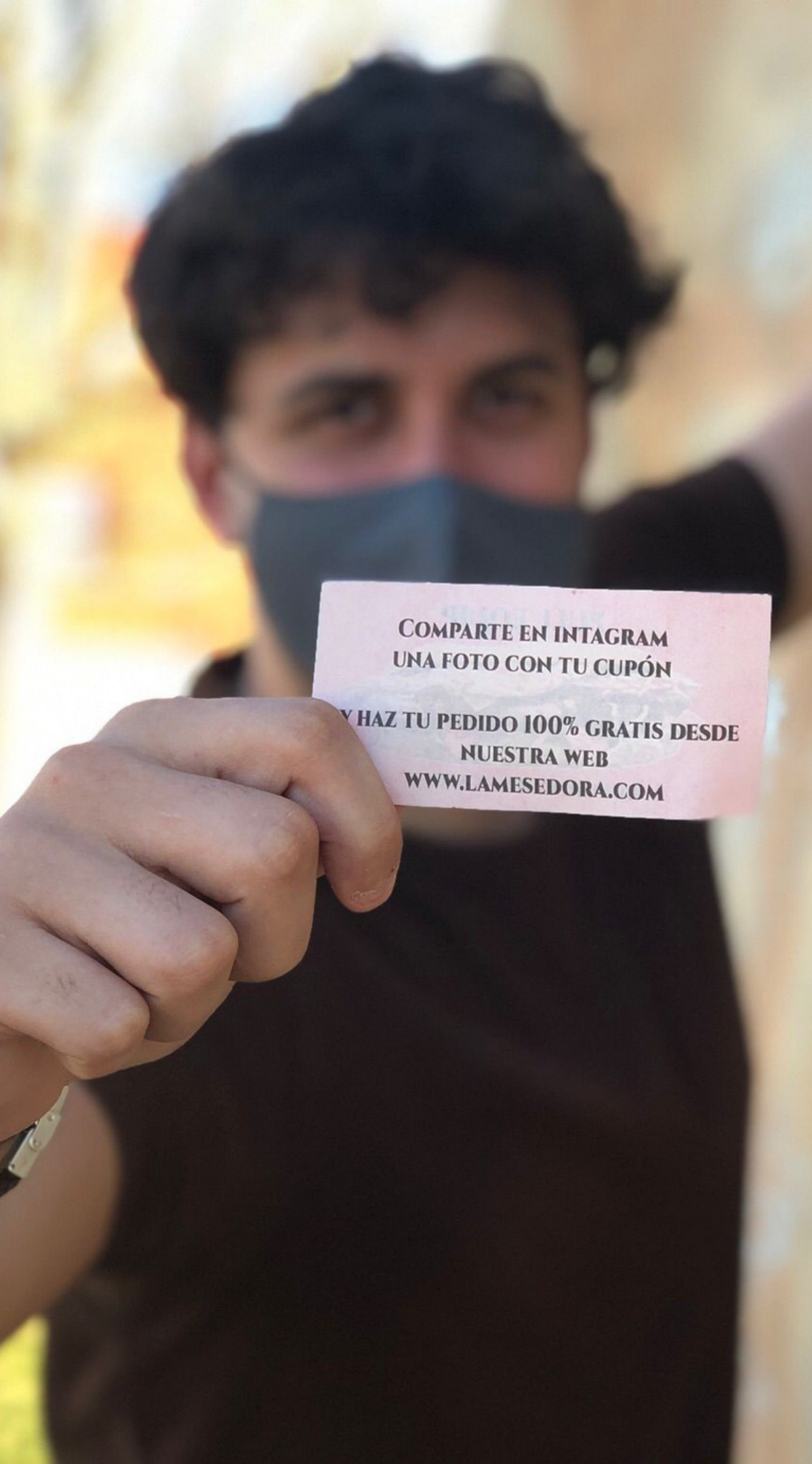
5 ubicaciones distintas, 5 bocadillos gratis. Así de fácil.

- 1 La utilizan a diario muchas personas para ir a pasear.
- 2 Hace honor a las fiestas de Algemesi.
- 3 Debe su nombre a 3 elementos de la naturaleza.
- 4 Hace falta pasar un túnel para llegar.
- 5 Si la movilidad articular quieres recuperar, este parque debes visitar.

¿Ya sabes donde están ubicados los 5 almuerzos?

¡Muy atentos a las stories por que desvelaremos todos los secretos!

.
. .
#LaMesedora #LaMesedoraToGo
#AlmuerzoEscondido #Algemesi #AlmuerzoGratis
#TakeAway
Hace 19 horas



COMPARTE EN INTAGRAM
UNA FOTO CON TU CUPÓN
Y HAZ TU PEDIDO 100% GRATIS DESDE
NUESTRA WEB
WWW.LAMESEDORA.COM

BUSCA TU ALMUERZO

Esta era la pista 2 del mapa que ya ha sido completada. Quedan 4 pistas por descubrir. ¿Serás tu el siguiente?

Les gusta a niusdenit y 48 personas más
la_mesedora_algemesi ¡Aquí van las primera pistas!

5 ubicaciones distintas, 5 bocadillos gratis. Así de fácil.

- 1 La utilizan a diario muchas personas para ir a pasear.
- 2 Hace honor a las fiestas de Algemés.
- 3 Debe su nombre a 3 elementos de la naturaleza.
- 4 Hace falta pasar un túnel para llegar.
- 5 Si la movilidad articular quieres recuperar, este parque debes visitar.

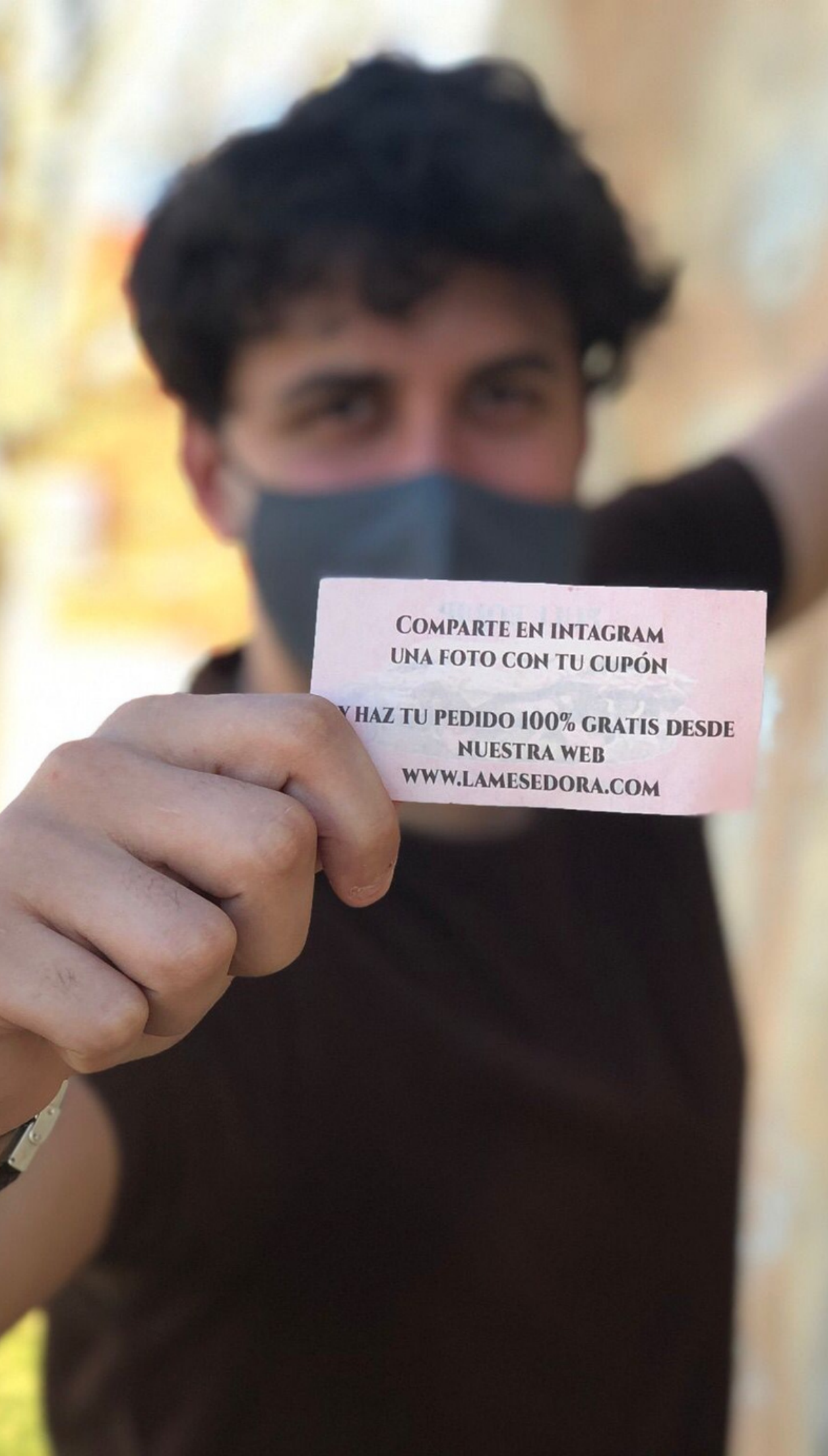
¿Ya sabes donde están ubicados los 5 almuerzos?

¡Muy atentos a las stories por que desvelaremos todos los secretos!

·
·
·

#LaMesedora #LaMesedoraToGo
#AlmuerzoEscondido #Algemesi #AlmuerzoGratis
#TakeAway

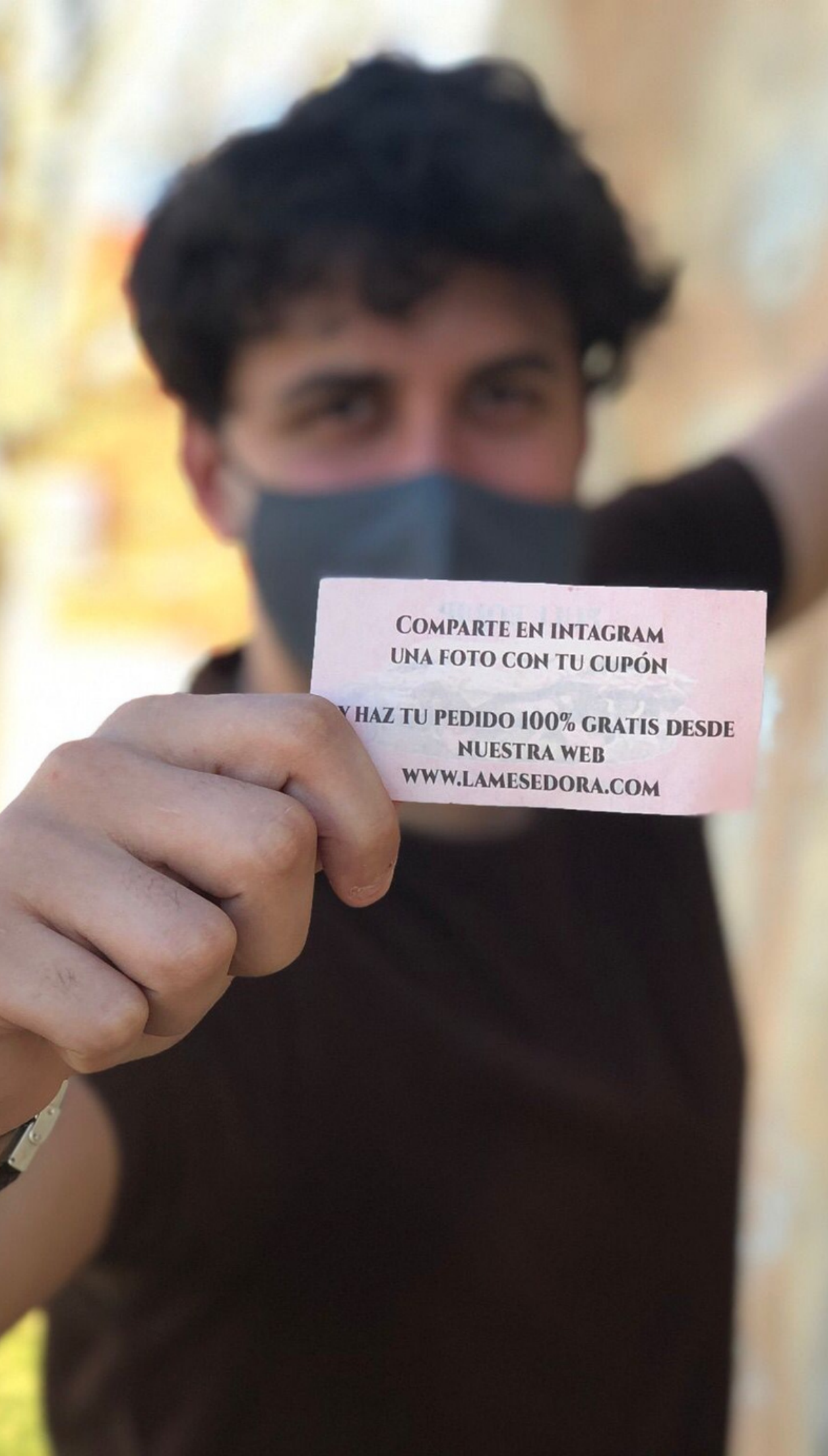
Hace 19 horas



BUSCA... TU ALMUERZO

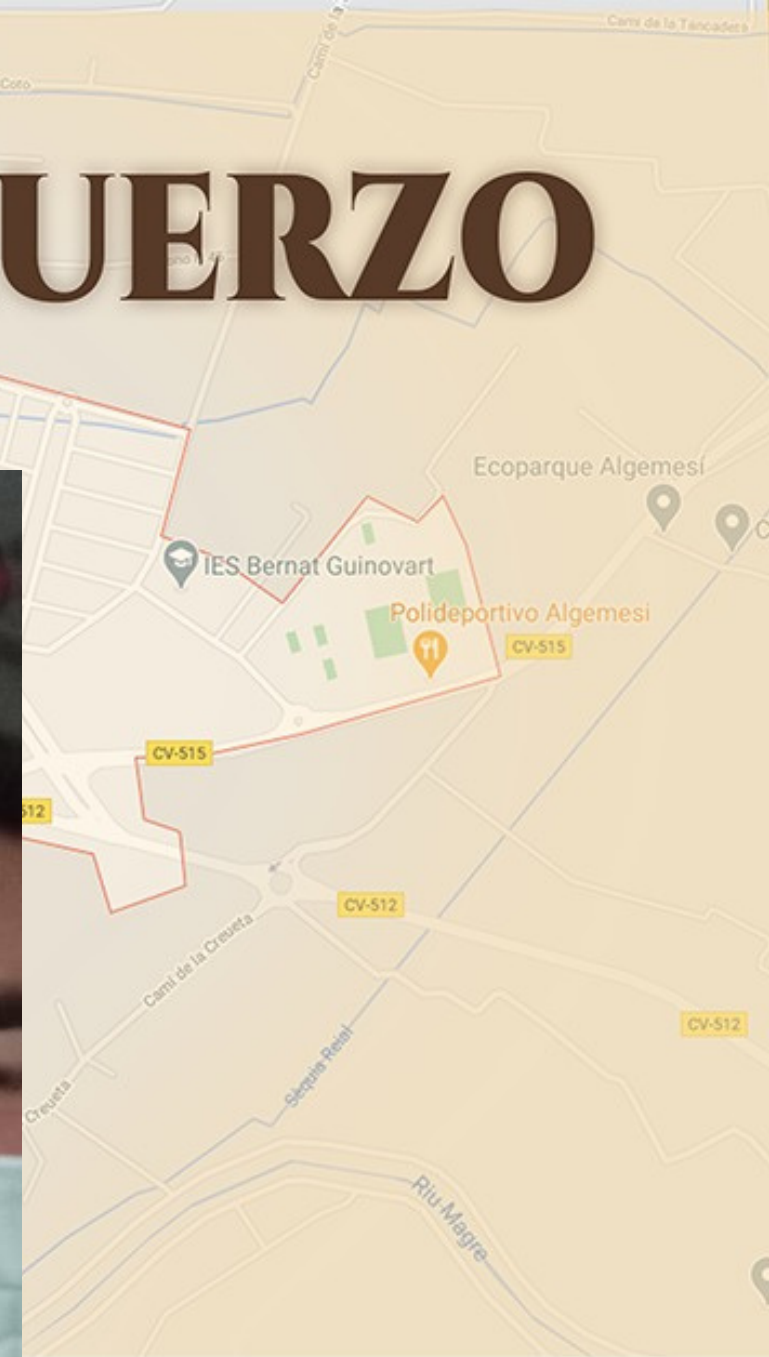
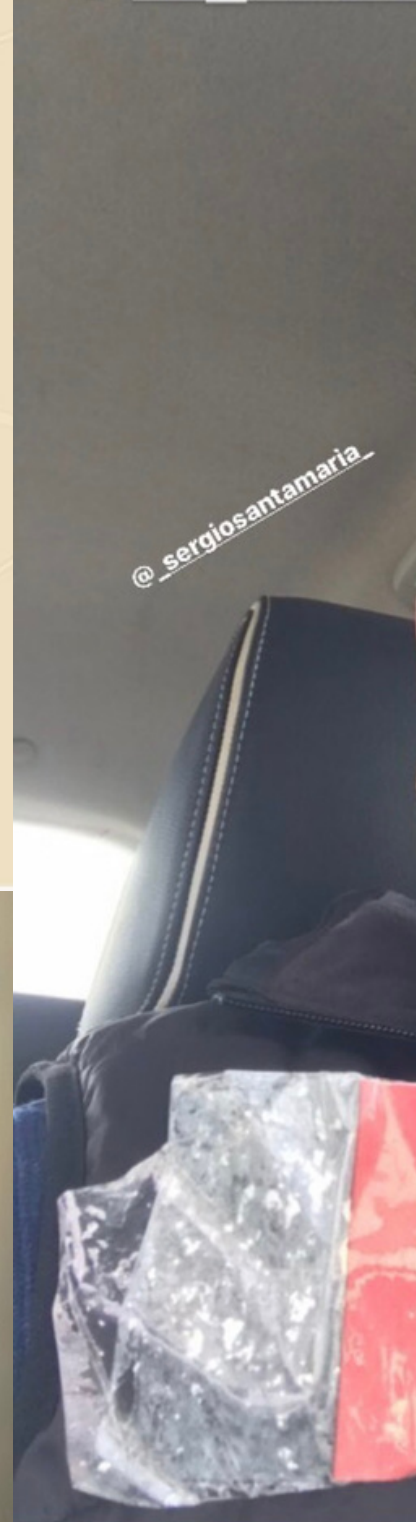
@la_mesedora_algemesi

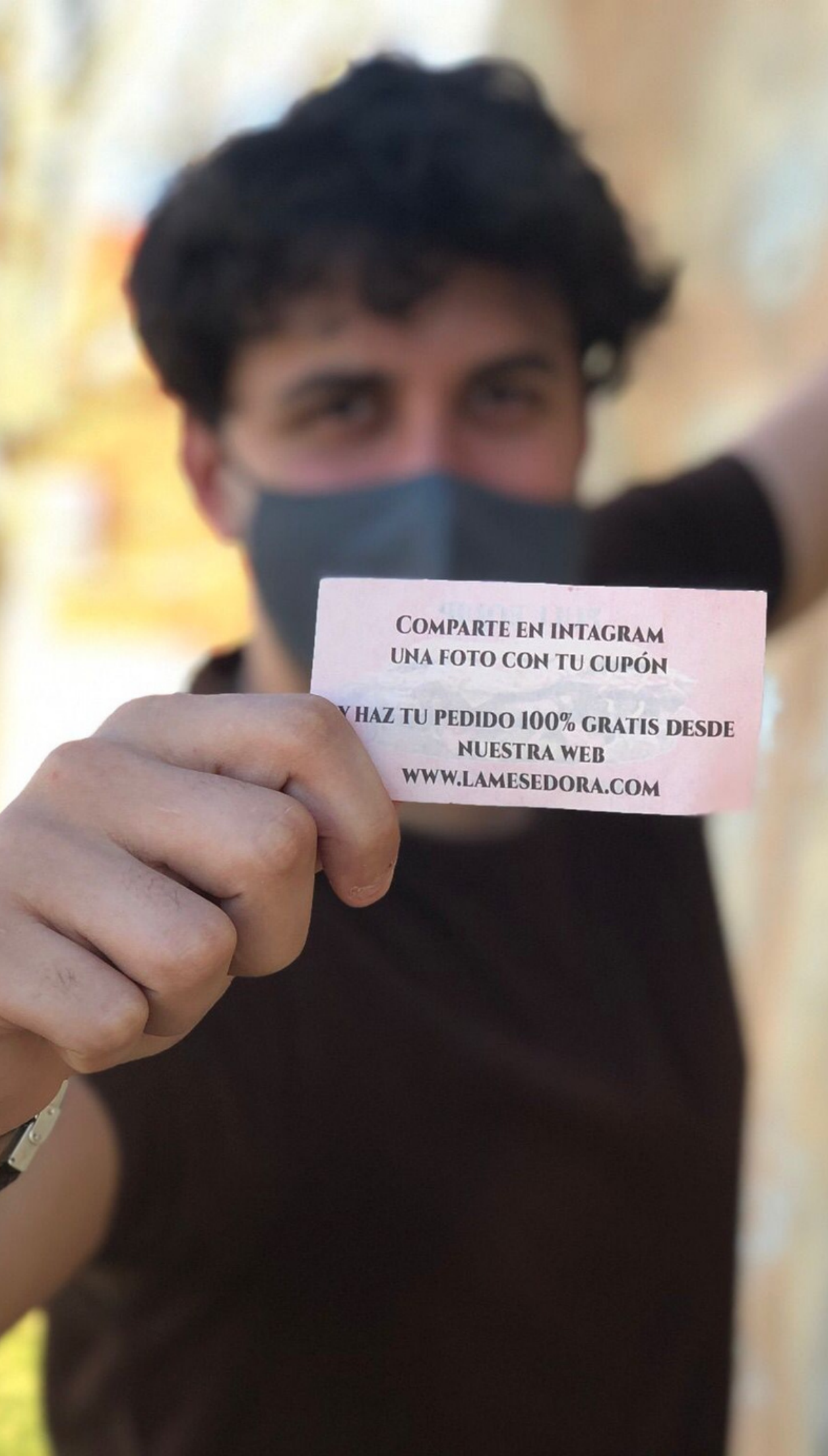




BUSCA TU ALMUERZO

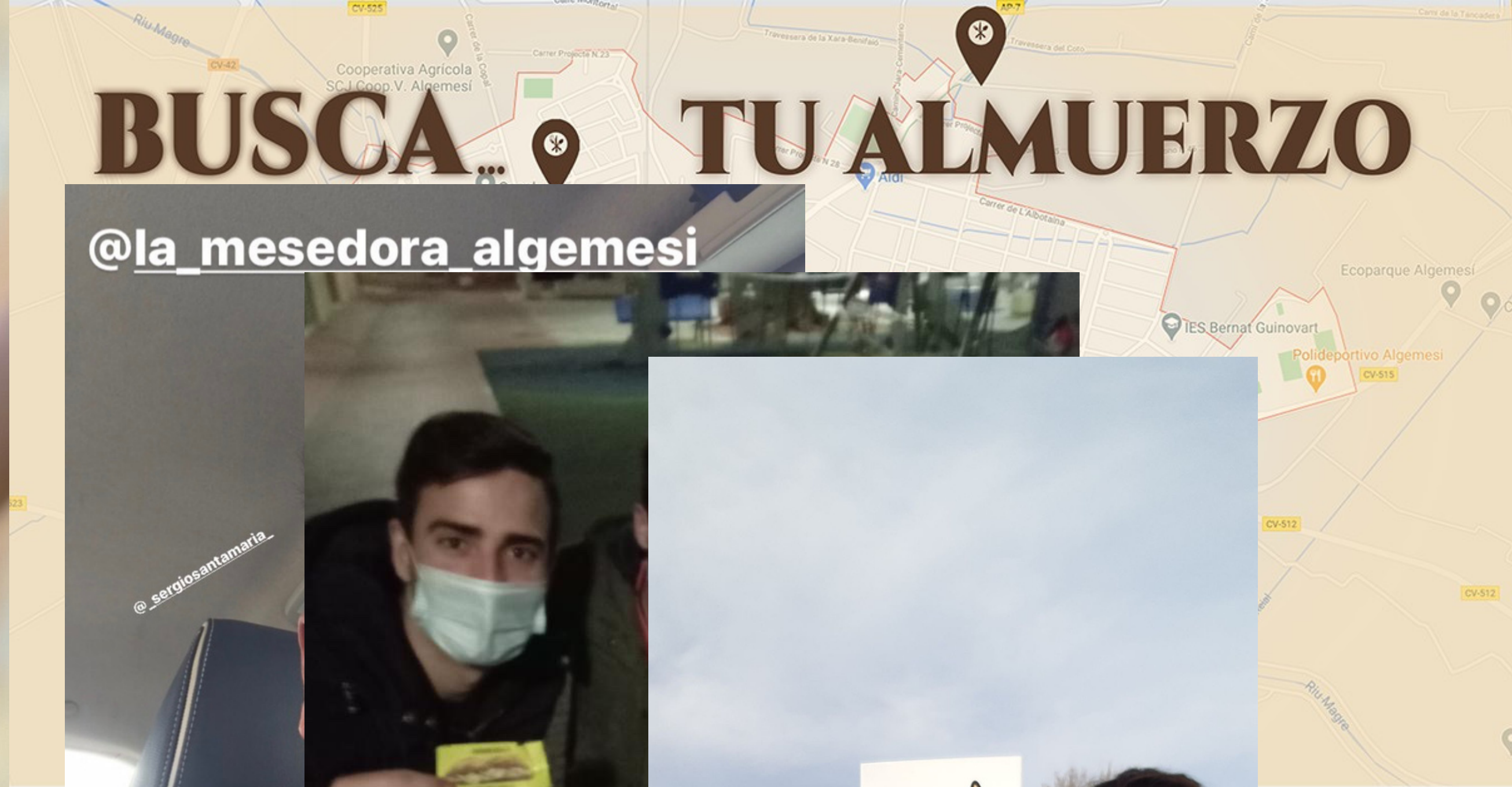
@la_mesedora_algemesi





BUSCA... TU ALMUERZO

@la_mesedora_algemesi







Últimos 7 días ▾

sab dom lun mar mie jue vie

Cuentas alcanzadas desde 30 de ene - 5 de feb

Impresiones 131.138

+217% frente a 23 de ene - 29 de ene

Actividad de la cuenta 4.376

Visitas al perfil 4.108

+316,2% frente a 23 de ene - 29 de ene

Toques en el sitio web 215

-6,2% frente a 23 de ene - 29 de ene

Toques en el botón "Correo electrónico" 0

-100% frente a 23 de ene - 29 de ene

Toques en "Cómo llegar" 51

+96,1% frente a 23 de ene - 29 de ene

Toques en el botón "Llamar" 2

0% frente a 23 de ene - 29 de ene

Campaña Cullera

Partimos de la siguiente situación:

Verano es nuestra temporada baja, y más en concreto Agosto, ya que es el més en el que nuestro público objetivo abandona sus lugares de residencia para dirigirse a lugares de playa a veranear.

Así que, nos nos vamos a quedar de brazos cruzados, nos vamos a repartir
#ComboiEsmorzaor.

Acciones de la campaña

1

Repartir bocadillos

1ª SEMANA

Fidelización

2

Carteles

2ª SEMANA

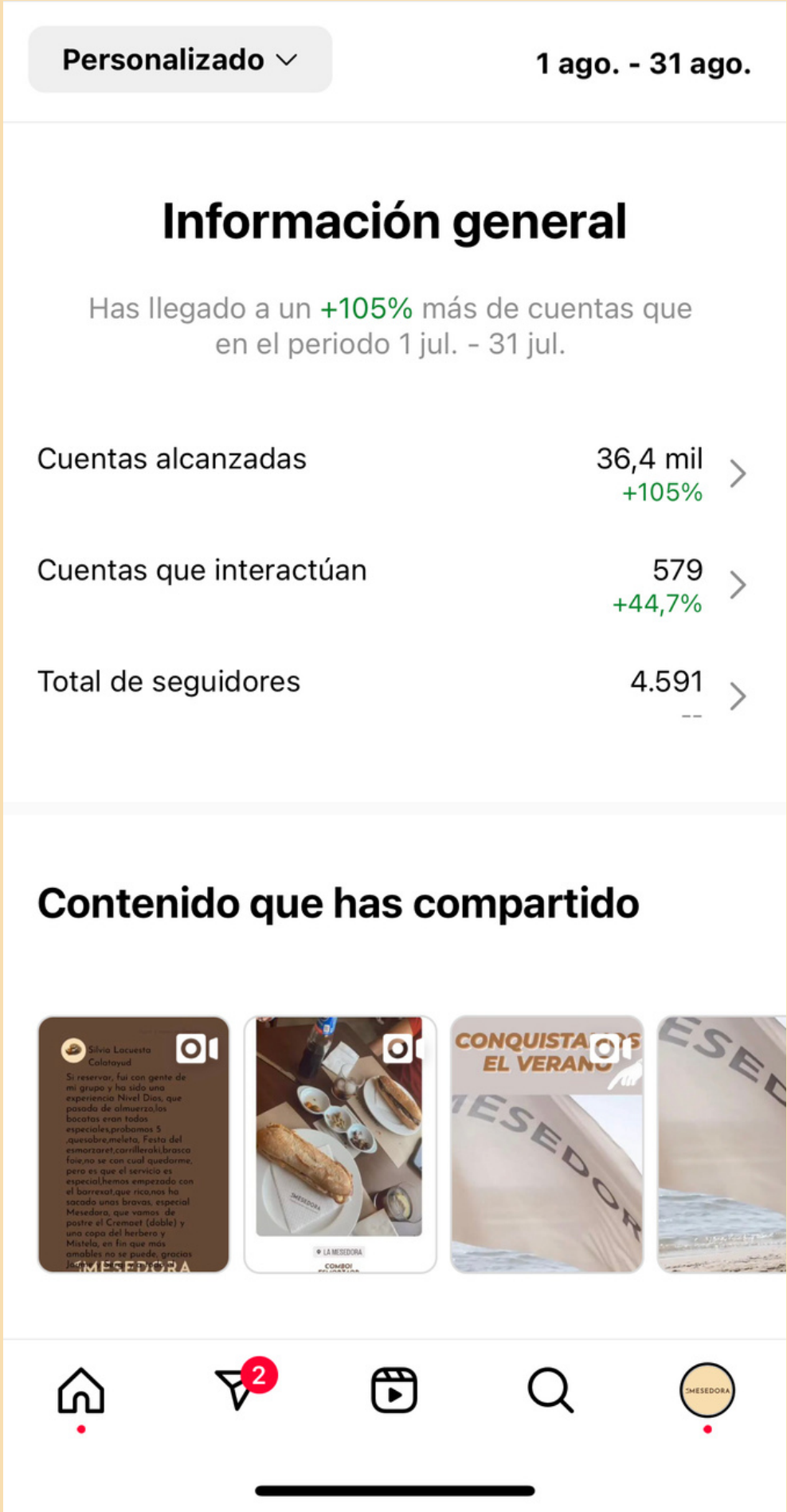
Alcance

3

Gincana

3ª Y 4ª SEMANA

Conversión

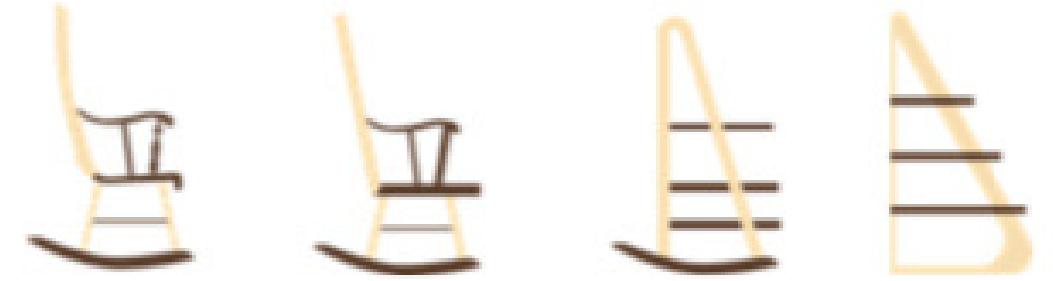


Proyecto Deco

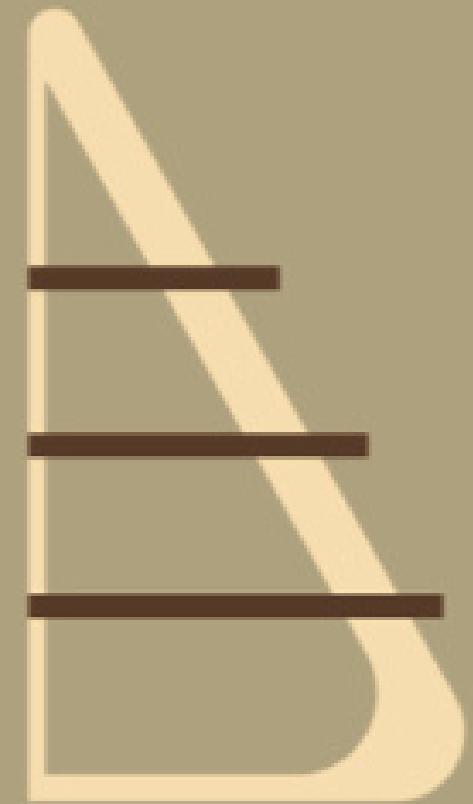
LAMESEDORAxAİNAGILABERT

"EVOLUCIÓN DE LA MESEDORA"

Ilustración de la evolución de la mecedora tradicional a lo que hoy en día son robots de "La Mesedora".



LA MESEDORA



"EL CREMAET DE LA MESEDORA"

Ilustración de como se crea "El cremaet" en "La Mesedora". Aparecen tres personajes: el primero controlando la mezcla especial dorada, la segunda realizando el café y el tercero se centra en controlar que todo está perfecto.



"ICONOS DE LA MESEDORA"



Creación de una composición de iconos que representan "La Mesedora". El bocata, el robot, el "Cacau d'Or", el plato de las patatas, el plato del gasto, el "cremaet d'or", la bandera y la cerveza.

"HISTORIA DE EL ALMUERZO"

Creación de una ilustración recorriendo la historia del almuerzo hasta llegar a lo que és hoy en día en "La Mesedora". Además se ha creado un personaje representativo: "Batiste", hace referencia a la inspiración de esa gente mayor y que siempre ha vivido de esta tradición.



"LA MESA DE LA MESEDORA"



Ilustración de la mesa clásica que te puedes encontrar en "La Mesedora".



5. La digitalización



2
BRASCAFUÀ

1
QUART DE POBLET

3
CABALLÓ

DESCUBRE LA MESEDORA

PEDIDO ONLINE

RESERVA TU MESA

Bocadillos**Menú del día****Plato del día**

Complementos**Kit Esmorzaor**

Bebidas

Bocadillos



El Comboi
El bocadillo que le faltaba a nuestra carta. Hecho a base de jugosa ternero...
5.90 €




CardiBrie
Imagina un bocadillo hecho con pan Gran Reserva acompañado de tomat...

4.90 €

1

Mayo 2022

2

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Personas

2 personas ▾

Hora

Seleccione ▾

Reservar



Dashboard

Empleados

Fichajes

Ausencias

Turnos

Informes

Documentos



0h 00 min

Entrar



Sergio Santamaria

Propietario

Hola Sergio,
¡Bienvenid@!



Martes, 4 de octubre de 2022



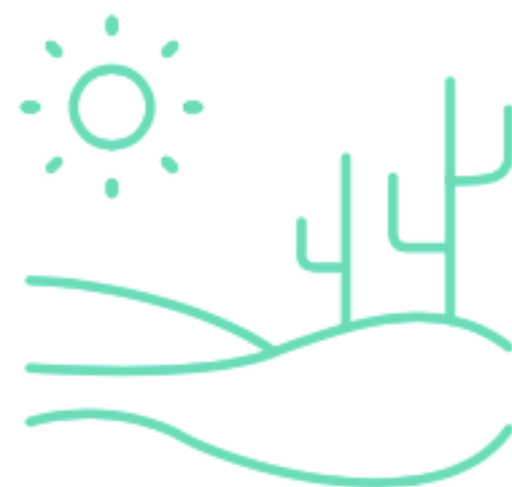
Próximos cumpleaños

8 octubre

JG



Who's in



No hay nadie de vacaciones, ni ausente, ni tampoco hay fichajes de ningún empleado en este momento.
Tal vez es pronto o muy tarde :)



Próximos festivos

No hay días festivos
[Configurar calendario de festivos](#)



Últimos Informes

Informe de fichajes diarios



Saldo de horas total



6. Innovación en procesos



**Pioneros en la implantación de 2
robots camareros**

**Mejora de la productividad laboral y
efecto gancho con los clientes**

Procesos en cocina

Procesos para garantizar el cumplimiento de la normativa sanitaria, la rapidez en el servicio, la calidad y la homogeneidad en el servicio.

Trabajamos 24/7, sin innovación aquí no podríamos sobrevivir.

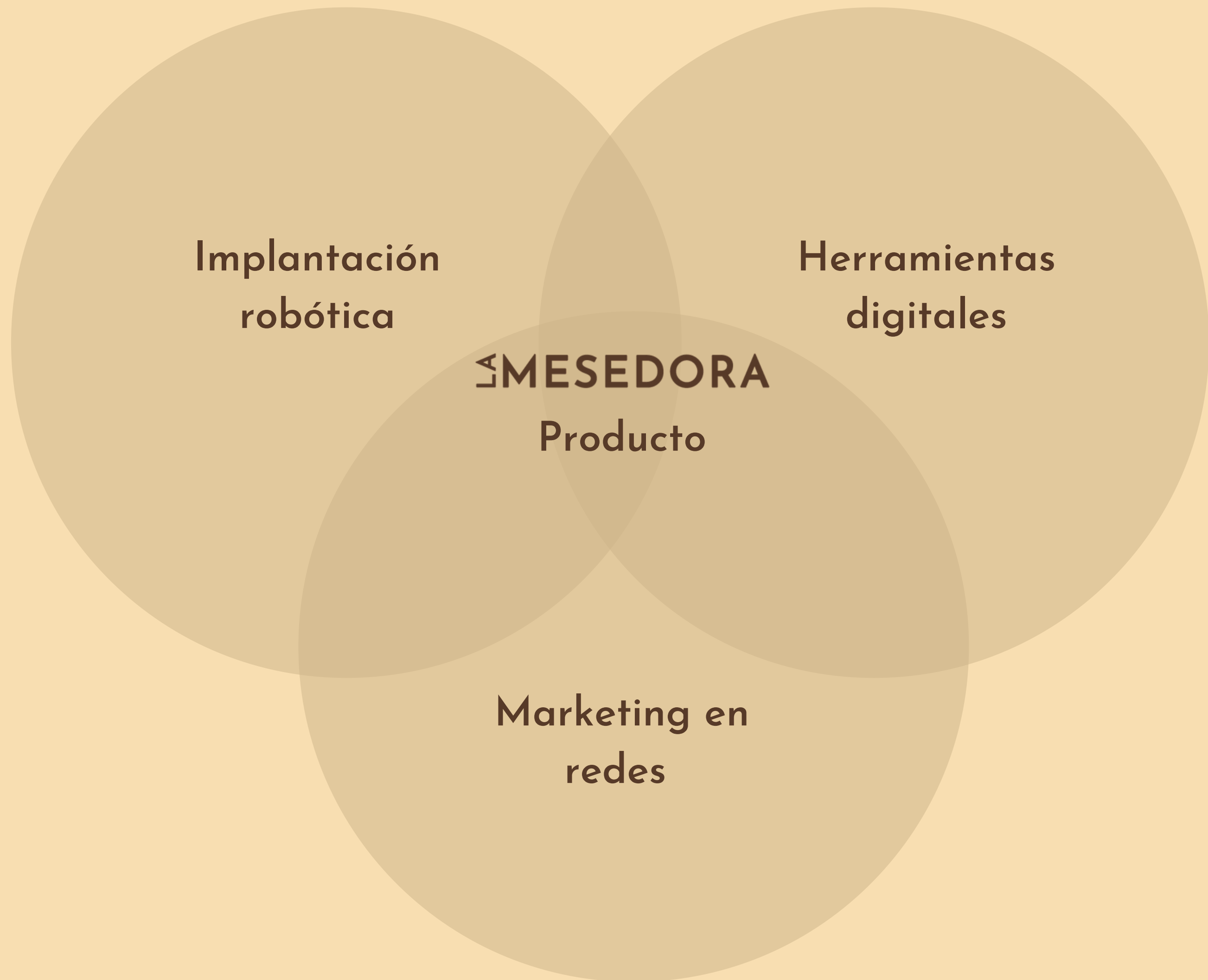


Conclusión

¿Hemos inventado la rueda?

¿Hemos inventado el marketing en redes?

¿Hemos inventado las herramientas digitales?



**Implantación
robótica**

**Herramientas
digitales**

MESEDORA
Producto

**Marketing en
redes**



#ComboiEsmorzaor







Sergio Santamaria.
Co-Fundador de La Mesedora

¡Muchas gracias!

