

7. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO

7.1. INTRODUCCIÓN

- Como empresarios, el deber de garantizar, razonable y eficazmente, nuestra protección de la seguridad y la salud como trabajadores y la de nuestros empleados, es un gran desafío y una gran responsabilidad.
- El responsable dentro de **CANDEAL** del Plan de Prevención es el gerente, que supervisará el cumplimiento de sus diferentes aspectos y nombrará un responsable de área en cada uno de los departamentos de la empresa, ya que la naturaleza de las labores realizadas son distintos.
- Al ser una empresa de nueva creación debemos analizar con detalle los riesgos que nos encontraremos desde nuestro inicio de actividades. Estas se desarrollan en un local de 192 m², diferenciándose la zona de elaboración de producto, la de almacenaje y la de oficinas claramente. El local está situado en el pueblo de Manzaneda, Concejo de Gozón, Asturias.
- El Plan es fruto del consenso entre los cuatro socios de la empresa y pretendemos que los trabajadores contratados (en nuestros comienzos uno) aporten sus experiencias en la realización del presente Plan.

7.2. OBJETIVOS

El primer objetivo va a ser nuestra formación en el ámbito de la seguridad laboral, así como la implantación de la Ley de Prevención de Riesgos laborales y cualquier otra que concurra en este ámbito durante nuestra labor cotidiana.

En todo caso, deben establecerse teniendo como punto de partida, la evaluación de riesgos que a continuación desarrollamos.

7.2.1. Evaluación Inicial de Riesgos.

Según el estudio de los diferentes puestos de trabajo, se observan los siguientes riesgos posibles, relación llamada, en su conjunto, **evaluación inicial de riesgos**:



- A. **Atrapamientos, golpes y/o cortes** producidos por máquinas con partes móviles no protegidas (sin resguardos). Ejemplos: la batidora, formadora de barras, amasadora, refinadora, cortadora, dosificador volumétrico, boleadora, cuchillos, tijeras, etc.
- B. **Caídas**, producidas por suelos sucios, suelos mojados y resbaladizos, superficies desiguales con diferentes alturas en zonas de acceso, superficies con objetos que obstaculizan el paso, o el uso de un calzado inadecuado.
- C. **Contacto eléctrico** directo o indirecto, con la maquinaria (batidora, amasadora, etc.), el sistema de alumbrado eléctrico, cables, cajas de distribución, dispositivos de conexión o con equipos eléctricos o instalaciones cuando las manos o los pies o la ropa está húmeda.
- D. **Fuente de ruido**, generado por la batidora, la amasadora, los ventiladores o extractores.
- E. **Quemaduras**, producidas por contacto con los hornos, las tuberías, los carros de bandejas o las propias bandejas.
- F. **Riesgo de incendio**, por trabajar con los hornos, gases o combustibles o la presencia de chispas eléctricas.
- G. **Cargas o posiciones forzadas**, alzando o transportando elementos, estando muy doblado o inclinado, con los brazos en alto, o en espacios estrechos.
- H. **Condiciones medioambientales**, por demasiado calor en el trabajo, corrientes de aire en el lugar de trabajo, demasiado frío en alguno de los puestos, el aire del local demasiado seco o la radiación de calor.
- I. **Iluminación**, en las entradas a las salas, accesos, almacenes, mesas de laboreo, amasadoras, oficinas, etc.
- J. **Jornadas de trabajo no habituales**, en horario nocturno, con una hora de comienzo muy temprana o una jornada excesiva.
- K. **Relaciones entre trabajadores**, por un inadecuado reparto de la actividad, falta de coordinación de las tareas o de colaboración en equipo.
- L. **Conductas personales**, por la escasa formación sobre los riesgos laborales, o no utilizar métodos de trabajo seguros o medios de protección.



M. Estado y utilización de los EPIs, de guantes, gafas, mascarillas, protectores auditivos no adecuados. Falta de instrucciones para la correcta utilización de los EPIs, o la falta de señalización de los puestos de trabajo que los requieren.

7.3. VIGENCIA

- El periodo de vigencia de este plan será, en principio anual, a partir del inicio de la actividad de esta empresa, sin perjuicio de modificaciones en función de la siniestralidad observada.
- El ámbito de aplicación será el del local donde se desarrolla nuestra actividad.
- Las áreas preventivas definidas son las de laboreo, las de oficina y las auxiliares, como almacenes, etc.

La prevención de riesgos laborales es un buen instrumento para incrementar la eficacia y el rendimiento de su empresa. Los accidentes y las enfermedades que afectan a los trabajadores no solo dañan la salud del trabajador, sino también el éxito en la gestión de la empresa. Las horas de trabajo perdidas por accidentes y enfermedades, así como los productos o herramientas en mal estado dañados interrumpen la continuidad del proceso de trabajo. La falta de organización en la preparación del trabajo causa con frecuencia a tensiones innecesarias y trabajos precipitados, que pueden dar lugar a accidentes y enfermedades.



7.4. LEGISLACIÓN APLICABLE.

1. Ley de Prevención de Riesgos laborales. Ley 31/1.995, de 8 de noviembre (B.O.E. de 10-11-95, nº269).
2. Real Decreto 486/1.997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo (B.O.E. de 23-04-97).
3. Reglamento Electrotécnico de baja tensión. Decreto 2413/1.973, de 20 de septiembre, instrucciones técnicas complementarias y modificaciones posteriores.
4. O.M. de 9 de marzo de 1.971 Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo (B.O.E. de 16 y 17-03-71).
5. Real Decreto 1407/1.992, de 20 de noviembre (B.O.E. de 28-12-92 y de 24-02-93) sobre equipos de protección individual.
6. Real Decreto 773/1.997, de 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y de salud relativas a la utilización por los trabajadores de los EPI.
7. Real Decreto 1215/1.997 para las disposiciones mínimas por parte de los trabajadores de los equipos de trabajo.
8. Real Decreto 485/1.997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
9. Real Decreto 487/1.997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores.
10. Real Decreto 1495/1.986, de 26 de mayo, del MIE por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad en las Máquinas(B.O.E. de 21-07-86 y rec. De 04-10-86).
11. Real Decreto 1435/1.992 sobre aproximación de las legislaciones de los Estados CEE relativas a máquinas y su directiva española.
12. Orden del M.I.yE. de 8 de abril de 1.991 por la que se aprueba la ITC-MSG-SM referente a máquinas y métodos de protección usados (B.O.E. de 11-04-91).
13. Real Decreto 56/1.995 de 20 de enero, por el que se modifica el R.D. 1435/92 anterior.
14. Real Decreto 1316/1.989, de 27 de octubre, sobre protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido durante el trabajo.
15. Norma Básica de la Edificación. Condiciones de Protección Contra Incendios en los edificios, 1.982, NBE-CPI/82. Real Decreto 2059/81 de 10 de abril y modificaciones posteriores.
16. O.M. de Ministerio del Interior (B.O.E.26-02-84 y 14-06-85). Manual de autoprotección para el desarrollo del Plan de Emergencia contra Incendios y de evacuación en locales y edificios.
17. Norma Básica de la Edificación. Condiciones de Protección contra incendios de 1.991. NBE-CPI/91. R.D. 279/1.991
18. Real Decreto del Ministerio de Industria y Energía, de 5 de noviembre (B.O.E. 14-12-93 y 07-05-94). Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.



19. Real Decreto 2177/1.996, de 4 de octubre, por el que se aprueba la NBE-CPI/96 sobre condiciones de Protección contra Incendios en los Edificios (B.O.E. 29-10-96) y rectificaciones posteriores.
20. Real Decreto 1/1.995, de 24 de marzo (B.O.E. 29-03-95), texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.

7.5. EJECUCIÓN Y DESARROLLO.

7.5.1. Responsabilidades en nivel jerárquico.

- **El Gerente** se responsabilizará del cumplimiento por parte de todos del Plan de Prevención y coordinará el trabajo cotidiano y dotará de recursos económicos para su buen cumplimiento. Para todas estas gestiones contará con la ayuda del responsable de Marketing que actuará como auxiliar.
- **El responsable de Administración** velará por el buen estado y conservación del Botiquín de Primeros Auxilios y la correcta señalización de todo el local así como, particularmente, del cumplimiento del Plan en área de oficinas.
- **El Maestro panadero** será responsable del mantenimiento en buen uso y conservación de la maquinaria y herramientas necesarias para la elaboración de los productos en la zona de laboreo, así como de confeccionar los protocolos de actuación para la fabricación de los mismos con seguridad. También velará por el uso, por parte de los trabajadores, de los EPIs necesarios durante la estancia en su ámbito de trabajo.
- **El panadero repartidor** se subordinará al Maestro panadero en el área de laboreo así como labores de limpieza general y colocación en esta zona, pero será el responsable del buen funcionamiento del Plan de Prevención durante el transporte del producto y mantenimiento de vehículos.
- **Se realizarán reuniones** el primer lunes de cada mes para verificar el buen funcionamiento del Plan, posibles incidencias, compras, rectificaciones, etc. No obstante, cualquier acaecimiento puntual podrá solventarse fuera de esta reunión, debido a la propia estructura de esta empresa.

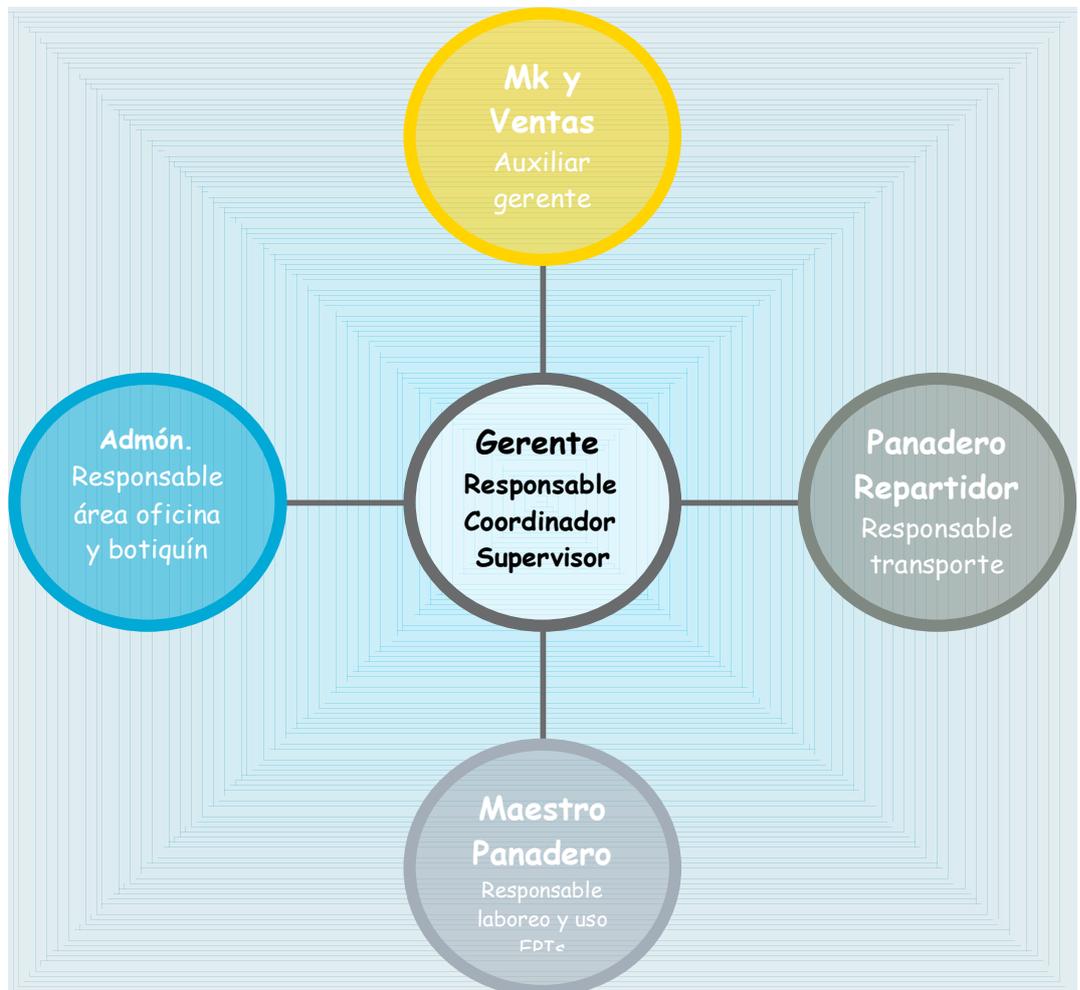


7.5.2. Estructura Organizativa.

En CANDEAL se ha optado además por la realización de un concierto con un Servicio de Prevención Ajeno, que actuará como soporte técnico de la Dirección y del Comité de Seguridad y Salud para asesorar y llevar a cabo las diferentes acciones con objeto de cumplir la legislación en materia preventiva y mejorar las condiciones de trabajo.

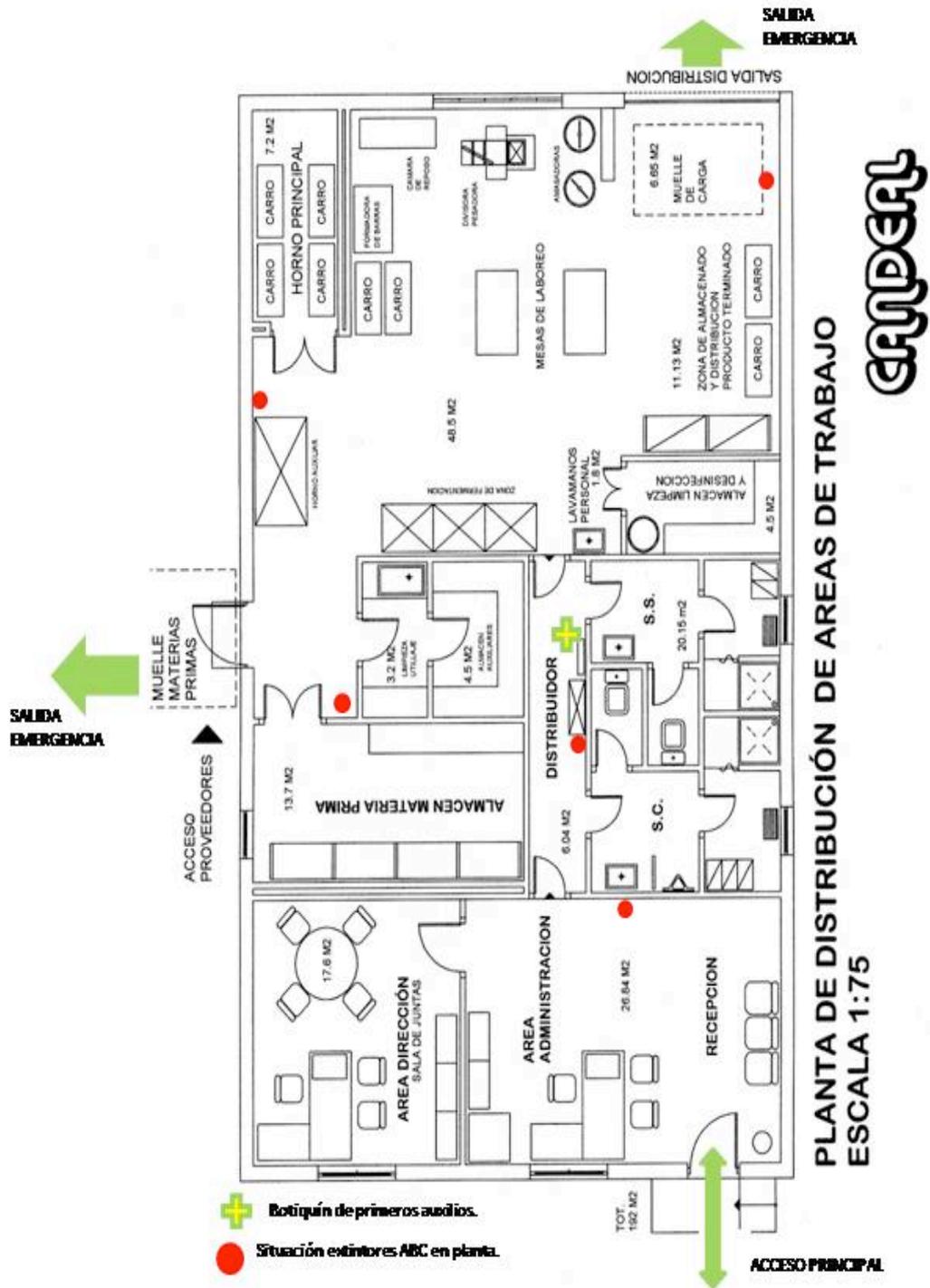
En el organigrama preventivo se crea la figura del coordinador que será el interlocutor entre la empresa y el Servicio de Prevención para transmitir toda la información que éste requiere para poder realizar su trabajo de forma eficaz.

Este es la estructura organizativa de nuestra empresa en cuanto al Plan de Prevención:



7.5.3. Instalaciones contra incendios y botiquín.

A continuación señalamos en un plano la situación de extintores, salidas de emergencia y situación de botiquín de primeros auxilios en el local de trabajo.



7.5.4. Programa de Evaluación y Corrección de deficiencias.

Se realiza en base a la Evaluación Inicial de Riesgos que previamente hemos desarrollado en el apartado 7.2.1. a disposición de los trabajadores en el Tablón de Anuncios de personal situado en el hall distribuidor de la planta., de Controles Periódicos, de Auditorías externas o visitas de la Inspección de Trabajo, de sugerencias o iniciativas del personal y mandos, de autoinspecciones, etc. En nuestro caso, nos ayudará la existencia de dos documentos: el de evaluación inicial y el de corrección de deficiencias y los utilizaremos en las reuniones de Control de Prevención que realizaremos cada primer lunes de mes. Incluiremos un mecanismo de control, por ejemplo: las propuestas que lleven más de 8 meses en estudio deberán revisarse obligatoriamente.

| PROGRAMA DE CORRECCIÓN DE DEFICIENCIAS | | | | | | | |
|--|-------------|-----------|---------|-------------|------------|----------|--------------------|
| FECHA | Deficiencia | Propuesta | Ponente | Justificada | Resolución | Respons. | Plazo de Ejecución |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Este documento llevará sello y firma del gerente en caso de que el punto a corregir se llevara a cabo.

Cada uno de los trabajadores tendrá a su disposición en la oficina de administración hojas de evaluación inicial de riesgos en las



que pondremos por escrito según nuestras experiencias, aquellas incidencias que observemos en el desarrollo de nuestro trabajo y se entregarán a la persona responsable haciendo acuse de recibo (art. 18 LPRL). Por ejemplo:

| ÁREA DE OPERACIÓN | |
|-------------------|-------------------------|
| zona de laboreo | OPERARIO: Juan de Risón |

| DESCRIPCIÓN |
|--|
| Resbalón sin consecuencias aparentes al transportar unos sacos de harina hacia la amasadora. |

| N° | Riesgo identificado | Probabilidad | | | Severidad | | | Estimación | | | | |
|------|---------------------|--------------|---|---|-----------|---|----|------------|---|---|--------|--|
| | | B | M | A | LD | D | ED | TO | M | I | I N | |
| Tipo | | | | | | | | | | | | |
| B | Caídas. | X | | | X | | | X | | | | |
| G | Cargas | X | | | X | | | X | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|-------------|----------|
| Trabajadores expuestos : MAESTRO PANADERO | | |
| Especialmente sensibles: | Maternidad: | Menores: |

Hemos realizado el **cuadro final de valoración de riesgos** por puestos de trabajo, indicando para cada uno su actividad principal y los aspectos particulares que deben ser tenidos en cuenta.



Recordamos que esta evaluación previa de riesgos está desarrollada en el apartado 7.2.1. del Plan de Prevención, del que se expondrá una copia en el tablón de anuncios de la empresa.

| ESTIMACION DEL RIESGO SEGÚN PUESTO DE TRABAJO | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|----|--------------|-----------------|---|----------------------|-------------------|----|----|--------------------------|----|----|----|-----------------------|
| Nombre del trabajador Puesto de trabajo | Locales y equipos de trabajo | | Electricidad | Agentes físicos | | Incendio y explosión | Diseño de puestos | | | Organización del trabajo | | | | Aspectos particulares |
| | A | B | | C | D | | E | F | G | H | I | J | K | |
| Gerente | T | T | T | T | T | T | T | T | TO | M | TO | MO | T | |
| Marketing | T | T | T | T | T | T | T | T | TO | T | T | T | T | |
| Admón. | T | T | TO | TO | T | T | T | T | TO | T | T | T | T | |
| Maestro | TO | TO | M | M | M | TO | TO | TO | TO | I | TO | MO | MO | |
| Panad. Repar. | TO | TO | M | M | M | TO | M | TO | TO | I | TO | MO | MO | |

Estimación del Riesgo:

- T: Trivial.
- TO: Tolerable.



- M: Moderado.
- I: Importante.
- IN: Intolerable.

Este es un estudio general de los posibles riesgos que se ocasionan en el trabajo cotidiano de esta empresa respecto al tipo de trabajo desarrollado. Recordamos que los riesgos considerados se encuentran en el apartado 7.2.1.

Temporalidad de los diferentes riesgos:

Para desarrollarlos en profundidad se emplearán tablas de consecuencias, de probabilidades y unas específicas en el caso de que alguno de los riesgos estuviese colocado en el rango de **Moderado, Importante o Intolerable**, teniendo como referencia el siguiente cuadro:

| NIVELES DE RIESGO | | | |
|--------------------------|---------------------------|---------------|------------------------------|
| PROBABILIDAD | CONSECUENCIAS | | |
| | LIGERAMENTE DAÑINO | DAÑINO | EXTREMADAMENTE DAÑINO |
| BAJA | R. TOLERABLE | R. TOLERABLE | R. MODERADO |
| MEDIA | R. TOLERABLE | R. MODERADO | R. IMPORTANTE |
| ALTA | R. MODERADO | R. IMPORTANTE | R. INTOLERABLE |

7.6. PROGRAMA DE FORMACIÓN, INFORMACIÓN Y PARTICIPACIÓN.

Formación: Todos los trabajadores sin excepción realizarán un curso básico de Prevención de Riesgos laborales de 50 horas de duración. Desarrollado en el propio centro de trabajo por la empresa especializada Pragma de Avilés. El gerente de la empresa realizará el



curso de capacitación media durante los tres primeros meses del desarrollo de la actividad.

Información: Todas las normas internas de la empresa, como el resto de documentos interesantes para los trabajadores, legislación, recomendaciones, etc. Se colgarán en el Tablón de Información para los trabajadores. Si hubiera una situación de incumplimiento de las normas por parte del personal, se le hará llegar al trabajador una comunicación personal de advertencia.

Participación: Así mismo existirá un buzón de sugerencias en el mismo hall de distribución a disposición de todo el personal.

7.7. PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN, NOTIFICACIÓN Y REGISTRO DE ACCIDENTES Y ENFERMIDADES PROFESIONALES.

Mediante un documento de obligada realización y conservación se constata lo más fidedignamente posible las causas y distribución de la siniestralidad con el objeto de eliminarlas y prevenir su recurrencia. En él se determina qué accidentes hay que investigar, quién debe hacerlo, se desarrolla un método para llevarlo a cabo, se discute en los órganos de prevención previstos y se aplican los índices determinados. (Art. 23 LPRL).

7.8. VIGILANCIA MÉDICA.

Tendremos contratado con la empresa especializada Pragma de Avilés, la formación y la valoración del Plan de Prevención. Así mismo, contratamos un servicio de reconocimiento médico de carácter anual y general con la previsión de realizar un especial para puestos específicos como por ejemplo los que están en contacto directo cotidiano con alimentos o vehículos de transporte de productos. Contratado con la Clínica Rozona de Avilés.

7.9. EMERGENCIA, RIESGO GRAVE E INMINENTE.

Debido a la juventud de nuestra empresa y a nuestra formación básica en materia de Prevención de Riesgos, encargaremos el desarrollo de un Plan de Emergencia a la empresa Pragma se comentada anteriormente,



que formará a todos los trabajadores designados en materia de emergencias, incendios, y primeros auxilios según el Art. 20 LPRL. También desarrollarán el procedimiento operativo para la información, interrupción de la actividad y control del riesgo por parte de los trabajadores en caso de necesidad.

7.10. ACCIONES PREVENTIVAS.

Resultado de la evaluación inicial, se realizarán acciones preventivas en cada uno de los puntos desarrollados en el apartado 7.2.1. de Evaluación de Riesgos. Se realizarán por parte de todos los trabajadores en su área de trabajo y serán supervisados y coordinados por el gerente. De esta manera, y siguiendo el apartado anteriormente citado las acciones preventivas serán las siguientes:

- A. **Atrapamientos, golpes y/o cortes.** Comprar máquinas y herramientas seguras, que tengan el marcado CE. Usar la herramienta adecuada a cada operación a utilizar y de modo adecuado. Mantener las distancias óptimas entre las máquinas. Usar guantes, gafas, etc. Cotidianamente.
- B. **Caídas,** Eliminar del suelo suciedades y obstáculos con los que se pueda tropezar. Marcar y señalar los que no puedan ser eliminados. Limpiar y recoger periódicamente las manchas de aceites, grasas, agua, etc. Utilizar calzado adecuado. Cotidianamente.
- C. **Contacto eléctrico.** Antes de empezar a trabajar, realizar un control visual para detectar fallos reconocibles. Llevar a cabo un examen periódico por personal especializado. Utilizar enrolladores de enchufes múltiples. No utilizar máquinas afectadas por la humedad hasta la revisión por el especialista. En caso de avería, desconectar la tensión, sacar el enchufe, comunicarlo al superior. No reparar por su cuenta nunca. No trabajar con iluminación inadecuada o escasa.
- D. **Fuente de ruido,** tener en cuenta al comprar las máquinas y demás equipos de trabajo, el nivel de ruido que producen durante su normal funcionamiento. Efectuar el mantenimiento adecuado en batidoras, amasadoras, refinadoras, etc. Revestimiento de paredes y techo que absorban el ruido. Instalar los extractores lo más alejados del lugar de trabajo. Utilizar Epis necesarios e informar a los trabajadores del riesgo de la sobreexposición al ruido.



- E. **Quemaduras**, colocar la señalización adecuada. Trabajar en espacios lo más amplios posibles y en todo caso no cerrados. Utilizar guantes apropiados y resto de EPIs necesarios.
- F. **Riesgo de incendio**, mantener el ambiente de trabajo limpio de polvo y de gases en suspensión mediante la ventilación y su extracción periódica. Colocar extintores contra incendios adecuados a la clase de fuego (ABC) y señalizarlos. Seguir correctamente su mantenimiento. Revisar las instalaciones eléctricas aisladas y protegidas. Señalizar y dejar libres las salidas de emergencia.
- G. **Cargas o posiciones forzadas**, utilizar medios de transporte o equipos de elevación auxiliares. Respetar la cargas máximas según sexo y edad, en postura correcta y/o con ayuda de otros. Posibilitar cambios de posturas. Colocar los útiles y demás medios de trabajo ordenados adecuadamente y al alcance de la mano.
- H. **Condiciones medioambientales**, proporcionar ropa adecuada. Llevar a cabo pausa durante los trabajos pesados cuando el cuerpo está sometido a la influencia del calor. Regular la temperatura ambiental. Aislar el calor y la humedad. Evitar corrientes de aire.
- I. **Iluminación**, medir la intensidad de la iluminación en cada puesto antes de trabajar. Cambiar la instalación, para corregir los lugares oscuros hasta que sea suficiente. Apantallar fuentes de luz deslumbrantes. Limpiar periódicamente las lámparas y luminarias para corregir la opacidad.
- J. **Jornadas de trabajo no habituales**, no prolongar demasiado la jornada de trabajo o compensarla con descanso adicional. Reducir las horas de trabajo nocturno. Seleccionar al trabajador según la actividad que va a desarrollar.
- K. **Relaciones entre trabajadores**, delimitar las tareas. Marcar prioridades. Evitar solapamientos. Desaconsejar conductas competitivas entre trabajadores. Informar sobre la calidad del trabajo realizado y motivar al trabajador haciéndole responsable.
- L. **Conductas personales**, instruir convenientemente a todos los trabajadores en todos y cada uno de los cometidos y situaciones de riesgo ante los que se pueden encontrar.
- M. **Estado y utilización de los EPIs**, de guantes, gafas, mascarillas, protectores auditivos correctos y en número suficiente. Revisar periódicamente su estado y funcionamiento. Cambiar los
-



defectuosos o caducados. Señalar los daños por su uso incorrecto y realizar instrucción periódica sobre su uso y mantenimiento.



Los accidentes y las enfermedades que afectan a los trabajadores no sólo dañan la salud del trabajador, sino también el éxito en la gestión de la empresa. Las horas de trabajo perdidas por accidentes y enfermedades, así como los materiales dañados interrumpen la continuidad del proceso de trabajo.

La falta de organización, por ejemplo, en la preparación del trabajo causa con frecuencia tensiones innecesarias y trabajos precipitados, que pueden dar lugar a accidentes y enfermedades.

Por todo ello, para nuestra empresa es básico respetar desde el primer momento la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.



8. CONCLUSIONES

Algunos de los factores de riesgo que pueden impactar en la marcha del negocio que estamos desarrollando tienen su origen en el mercado al que nos dirigimos y que está inserto en una región con un desarrollo industrial limitado. Estas son:

- ✓ Una posible recesión del mercado en el que se va a introducir.
- ✓ Entrada inesperada de un competidor.
- ✓ Alteraciones imprevistas en las pautas de comportamiento de los consumidores y por tanto de la demanda pronosticada.
- ✓ Obsolescencia tecnológica anticipada.
- ✓ Pocas ayudas institucionales al sector.

Otros riesgos son intrínsecos al propio proyecto empresarial:

- ✓ Costes mayores a los planificados/ crecimiento menor al esperado.
- ✓ Baja voluntaria de recursos humanos claves para la empresa.
- ✓ Dependencia de proveedores.
- ✓ Falta de sintonía con el público objetivo al que va dirigido el producto.

Una vez evaluados los riesgos que afectan a la marcha del proyecto se deben adoptar medidas específicas o estrategias de contingencia que se pondrían en marcha para contrarrestarlas. Algunas podrán ser la alianza con un competidor de similar estructura, aunque dado el perfil de nuestra empresa, los competidores potenciales no abundan. Por ello, después de un análisis profundo de la realidad del proyecto nos planteamos si merece la pena correr el riesgo vistos los objetivos empresariales a alcanzar y por ello debemos estudiar qué datos adicionales nos pueden ayudar a sopesar y tener más elementos de valoración y cómo podrían minimizarse o reducirse, con qué recursos, etc.

Es evidente que contamos con un equipo humano poco experimentado y cualificado y que existe fuerte competencia en el área de influencia. Además presentamos un producto singular que puede satisfacer necesidades no cubiertas en un determinado nicho de mercado, como son los hoteles y casonas de alta calidad de nuestra autonomía, pero el análisis de mercado llevado a cabo nos indica que la



tarea es ardua. Que pretendemos aportar calidad exquisita en el servicio al cliente es claro, pero a pesar de todo ello, nuestra provisión de capital, la limitación y bajo precio de venta al público del producto y el precio escasamente competitivo por sus costos previos hacen que nuestro proyecto empresarial *no resulte viable* en este momento en el Principado de Asturias. Ya que nos movemos en un entorno cambiante, con una economía en recesión y una disminución del consumo generalizada y este es un aspecto que afecta profundamente a nuestro producto.

Es triste decidir que el exhaustivo trabajo desarrollado para poder llevar a cabo este proyecto empresarial debe guardarse en un cajón a la espera de mejores tiempos para nuestra economía pero ... creemos que es más importante aún no poner en juego la estabilidad económica de los componentes de este grupo de emprendedores embarcados en una idea que hoy por hoy no parece tener la base para ser real.

Les agradecemos a toadas las personas que han estado con nosotros en el curso el impulso realizado para ayudarnos a conocer, estudiar y comprender el mundo complejo y duro de la panadería.



9. ANEXOS

9.1. ENCUESTA PROFESIONAL

Esta es la encuesta que hemos realizado entre los profesionales de la hostelería y restauración que hemos considerado clientes potenciales de nuestra empresa:

[Página 1 de la encuesta.](#)



Estimados Sres.,

Somos una joven empresa dedicada a la elaboración de panes tradicionales, especiales y de calidad. Sin embargo, esto no es incompatible con utilizar los métodos más modernos para que uds. nos conozcan y, sobre todo, saber su opinión.

Nos ponemos en contacto con uds. con el fin de conocer, de primera mano, cuales son sus preferencias respecto a unos de los alimentos más queridos y básicos de nuestra gastronomía, **el pan**.

Queremos mejorar nuestro producto, nuestro servicio y un cliente satisfecho. Para ello le pedimos, por favor, que conteste esta breve encuesta. No tardará más de cinco minutos en completarla y **reenviarla** por correo electrónico. **Su opinión es muy importante para nosotros.**

Muchas gracias por su atención,





ENCUESTA AL PROFESIONAL

1. ¿cuánto tiempo llevan dedicados a la restauración y/u hostelería?

- Menos de 2 años.
- De 2 a 5 años.
- Más de 5 años.

2. ¿Elaboran Uds. mismos el pan?

3. ¿Qué componentes del servicio son más importantes? Deles orden de preferencia..

- Vino.
- Agua.
- Pan.
- Entradas.
- Menú
- Postres.
- Licores.

4. ¿Cuál es el grado de su cliente con el pan que ofrecen?

- Protesta.
- Lo ignora.
- Lo aprecia



- Solicita otra ración
- Otro (por favor especifique)

Página 3 de la encuesta.

5. ¿Le parecería oportuno ofrecer una carta de panes?

- Si.
- Es posible.
- No.

6. A la hora de comprar el pan que ustedes utilizan... Defina la importancia de los siguientes aspectos en este cuadro.

| | Distribución | Precio | Presentación | Calidad | Variedad | Servicio Postventa |
|------------------------|--------------|--------|--------------|---------|----------|--------------------|
| Muy importante | | | | | | |
| Importante | | | | | | |
| Poco importante | | | | | | |
| Nada importante | | | | | | |

7. De su actual proveedor de pan... valore de mayor a menor su servicio.

- Calidad del producto.
- Relación calidad/precio.
- Facilidad de la compra.
- Servicio de postventa.
- Otro (por favor especifique).....

8. ¿Recomendaría su proveedor de panadería a un amigo que buscara un producto similar?

- Sin duda.



Lo recomendaría con reservas.

No lo recomendaría.

9. ¿Le gustaría recibir una prueba gratuita para degustación de nuestros productos?

Más adelante

Si

Muchas gracias por su colaboración...y recuerde reenviarla a nuestra dirección: gerpanadero@gmail.com



9.2. LISTADO DE PROFESIONALES HOSTELEROS

Estos han sido los profesionales destinatarios de nuestra encuesta, de las ciudades de mayor, de media población y de zona rural, sin mayor distinción que la de su buena y nombrada calidad:

| RESTAURANTES | Teléfono y/o fax. | CORREO ELECTRÓNICO |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| RESTAURANTE DEL ARCO | T 985255522 F 985255879 | restaurante@delarco.com |
| LA GOLETA | T 985213847 F 985212609 | info@lagoleta.com |
| CASA FERMIN | T 985216452 F 985229212 | casaffermin@almirez.com |
| LA GRUTA | T 985232450 | rtgruta@lagruta.com |
| L' ALEZNA | T 985798355 | pedro.martino@lalezna.com |
| FARO VIDIO | T 985228587 F 985203621 | farov@astures.com |
| EL RAITAN Y EL CHIGRE DEL... | T 985214218 F 985228321 | contacto@elraitan.com |
| CASA CONRADO | T 985223919 F 985225793 | info@casaconrado.com |
| LA MAQUINA | T 985263636 F 985260019 | fabadalamaquina@terra.es |
| LA COCOTTE CREPERIE | T 985271657 F 985271657 | |
| CANTABRICO | T 985220028 | Info.cantabrico@comealacarta.com |
| BOTAS | T 985215690 F 985222270 | |
| LA TABLA DEL REY RAMIRO | T 985206325 | |
| LA GOLETA | T 985213847 F 985212609 | info@lagoleta.com |
| CORRADA DEL OBISPO | T 985220048 F 985206325 | |
| LA MAR DEL MEDIO | T985225575 F985203750 | |



| | | |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| EL COGOLLU | T985223983 | |
| EL CORZO ROJO | T985792167 | info@elcorzorojo.com |
| EL ASADOR DE ARANDA | T985213290 Y FAX | |
| RESTAURANTES RESTO DE ASTURIAS | | |
| 3 TENEDORES | | |
| CASA GERARDO | T985887797 F985887798 | info@casa-gerardo.com |
| LA PONDALA | T985361160 F985366088 | lapondala@lapondala.com |
| LA VENTA DEL JAMON | T985262802 F985267959 | correo@laventadeljamon.com |
| REAL BALNEARIO SALINAS | T985518613 F985502524 | balneario@terra.es |
| BALBONA | T985821162 F985820880 | balbona@restaurantebalbona.com |
| 2 TENEDORES | | |
| LA CAMPANA LLANERA | T985265836 F985264880 | lacampana@restaurantelacampana.com |
| AL SON DEL INDIANO | T985855844 F985835825 | atencionalcliente@alsondelindiano.com |
| CASA NESTOR | T985880315 | info@casanestor.com |
| CASA TATAGUYA | T985564815 F985564815 | tataguyo@msn.com |
| OTROS INTERESANTES | | |
| KOLDO MIRANDA | T985511446 | reservas@restaurantekoldomiranda.com |
| CASA EDELMIRO | T985799492 | contacto@casaedelmiro.com |
| LA CORRIQUERA | T985799492 | corriquera@hotmail.com |
| EL CENADOR AZUL | T985461814 | elcenadorazul@telecable.es |
| CASA CONSUELO | T985641696 | info@casaconsuelo.com |
| LA SOLANA | 7985168186 | correo@restaurantelasolana.com |
| CASONAS ASTURIANAS | | |
| ARREDONDO | T 985925627 F 985925930 | info@hotelrural-arredondo.com |



| | | |
|------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| AULTRE NARAY | T 985840808 F 985840848 | aultre@aultrenaray.com |
| CA´L XABÚ | T 985487331 F 985487054 | info@calxabu.com |
| CASA CAMILA | T 985114822 F 985294198 | info@casacamila.com |
| CASA PELEYON | T 985636331 | casapeleyon@eresmas.com |
| CASONA D´ ALEVIA | T 985544176 F 985414426 | alevia@casonadelavia.com |
| CASONA DE BUSTIELLO | T 985710445 F 985710760 | Info.hcb@hotelcasonabustiello.com |
| CASONA DE LA PACA | T 985591303 F 985591316 | hotel@casonadelapaca.com |
| CASONA DEL BOSQUE DE PUMARES | T 985621297 F 985621313 | info@casonapumares.com |
| CENERA | T 985426350 F 985426954 | hotel@valledecenera.com |
| EL BABÚ | T 985853272 F 985853273 | recervas@elbabu.com |
| EL CARMEN | T 985861289 F 985861248 | hotel@hotelcarmen.com |
| EL HABANA | T 985402526 F 985402075 | reservas@elhabana.net |
| EL MOLINO DE TRES GRANDAS | T 985411191 F 985411157 | hotel@molinotresgrandas.com |
| EUTIMIO | T 985850012 F 985850800 | casaeutimio@fade.es |
| FORONDA | T 985861537 F 985860277 | info@hotelforonda.com |
| HALCON PALACE | T 985841312 F 985841313 | info@halconpalace.com |
| L´ ALDEA PERDIDA | T 985608279 F 985608279 | hotel@aldeaperdida.com |
| LA ABLANEDA | T 985940245 F 985940246 | hotel@ablaneda.com |
| LA ARQUERA | T 985402424 F 985400175 | arquera@infonegocio.com |
| LA BORIZA | T 985417049 | laboriza@casonasasturianas.com |



| | | |
|-----------------------|---------------------------|---------------------------------|
| LA CASONA DE ENTRALGO | T 985601206 | casonaentralgo@terra.es |
| LA CEPADA | T985849445 F985849560 | info@hotellacepada.com |
| LA CORTE DE LLUGAS | T985890203 | info@lacortedelugas.com |
| LA ESTRELLA DE CUAÑA | 985485225 | info@laestreladecuana.com |
| LA POSADA DE BABEL | T985402525 F985402622 | Info@laposadadebabel.com |
| LA QUINTANA DE VALDES | T985735577 Y FAX | info@laquintanadevaldes.com |
| LA QUINTANA DEL CUERA | T985402356 F985401589 | reservas@laquintanadelcuera.com |
| LA RECTORAL | T985646767 F985646777 | hotel@larectoral.net |
| LAS VIÑAS | T985798160 F985798068 | hotel@lasvinas.net |
| MIRADOR DE MORIYON | T985876913 F985974081 | info@miradordelmoriyon.com |
| PALACETE REAL | T985876930 F98577282 | info@palacetereal.com |
| PALACIO DE CUTRE | T985708072 F985798019 | hotel@palaciodecutre.com |
| PALACIO DE LA VIÑONA | T985793309 F985794373 | info@palaciovinona.com |
| PALACIO DE LIBARDON | T985854025 | info@palaciodelibardon.com |
| PALACIO DE PRELO | T985620718 F985620038 | info@palaciodeprelo.com |
| PLAYA DE LA LLANAS | T985583868 F985583878 | info@hotelplayadelasllanas.com |
| PLEAMAR | T985648866 F985648867 | pleamar@hotelpleamar.com |
| POSADA DEL VALLE | T985841157 F985841559 | hotel@posadadelvalle.com |
| QUINTA DURO | T985330443 F985371890 | quintaduro@terra.es |
| TORRE VILLADEMOROS | T985645264 F985645265 | correo@torrevillademoros.com |
| VILLAROSARIO | T985860090 F 985860200 | info@hotelvillarosario.com |



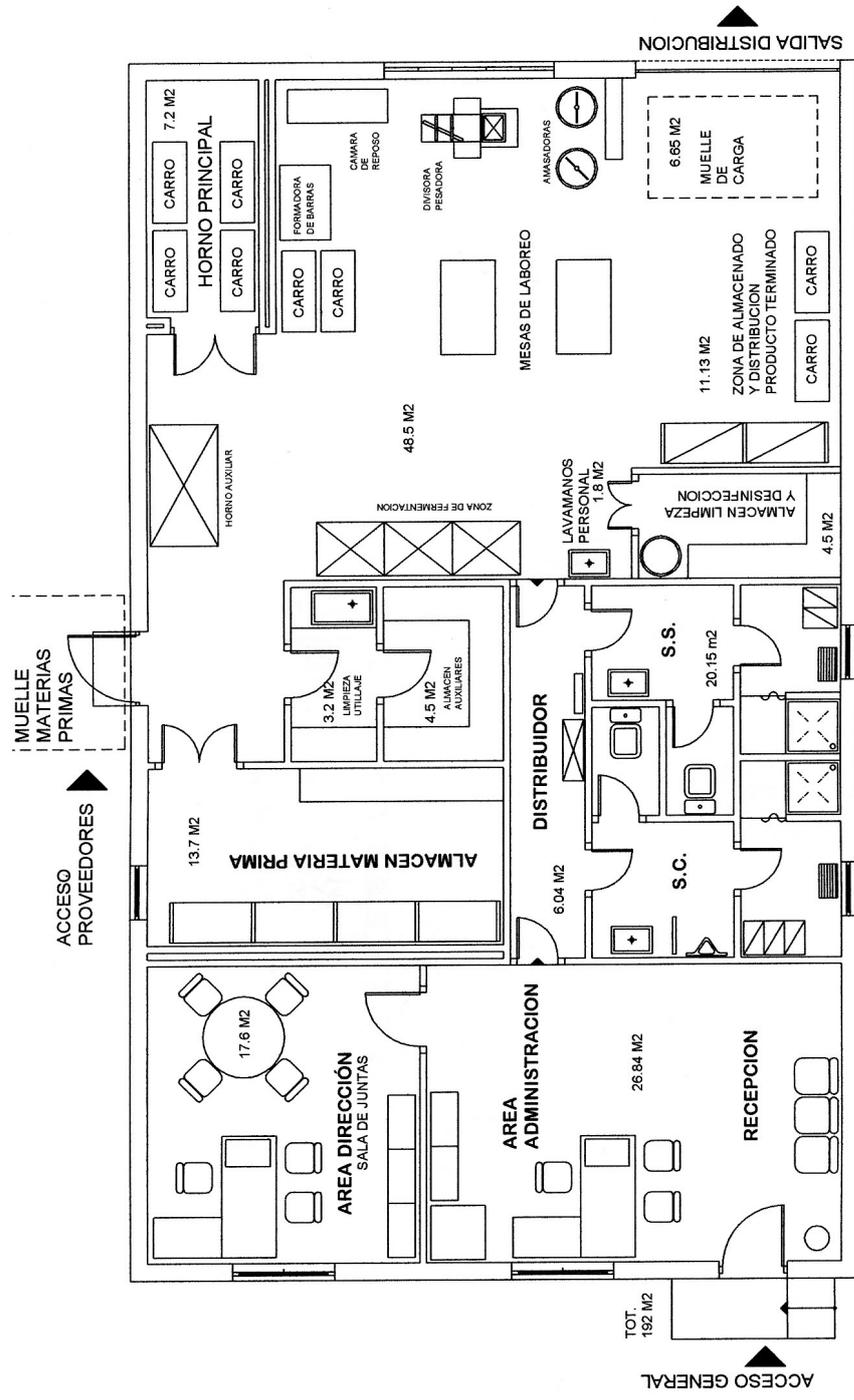


9.3. LEYES, NORMAS Y DOCUMENTOS CONSULTADOS

- Ley del Estatuto de los trabajadores (act. 03-2007)
- Convenio colectivo de panaderías del Principado de Asturias
- (BOPA 14-1-05) Revisión de Tablas salariales del año 2.006
- Real Decreto Legislativo 1/1993 de 24 de septiembre, por el que se aprueba el Texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados (BOE 20-10-93).
- Norma Básica de la Edificación. Condiciones de Protección contra Incendios en los edificios. (BOE 18-9-81) y modificaciones posteriores.
- Ley de Prevención de Riesgos Laborales (BOE 31-8-1995)
- Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria(BOE 23-7-92)
- Real Decreto 697/1995, de 28 de abril, por el que se aprueba el Reglamento del Registro de Establecimientos Industriales de ámbito estatal (BOE 30-5-1995)
- Real Decreto 2526/1998, de 27 de noviembre, por el que se modifica el Reglamento del Registro de Establecimientos Industriales de ámbito estatal aprobado por Real Decreto 697/1995.
- Real Decreto 1775/1967, de 22 de julio, de Régimen de instalación, ampliación y traslado de industrias(BOE 25-7-1967)
- Real Decreto 2135/1980, de 26 de septiembre (BOE de 14-10-1980), de Liberalización Industrial.
- Orden del 19 de diciembre de 1980(BOE de 24-12-1980), que desarrolla el R.D. anterior.
- Real Decreto 786/2001, de 6 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad contra Incendios (BOE de 30-07-2001).
- Orden EHA/804/2007 por estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el Régimen Especial Simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido.



9.4. PLANTA DE DISTRIBUCIÓN



PLANTA DE DISTRIBUCIÓN DE AREAS DE TRABAJO
ESCALA 1:75



10. BIBLIOGRAFÍA

CES. Situación Económica y Social de Asturias 2003. Llanera, 2002.

CES. Situación Económica y Social de Asturias 2005. Llanera, 2006.

CURRY, Rick S.J. El pan de los jesuitas. Alianza Editorial. Madrid, 2000.

URIA, Rodrigo. Manual de Derecho Mercantil. Marcial Pons, 2001.

VARIOS, Máster en marketing, Colección Management Deusto, Bilbao 2007.

VARIOS, Enciclopedia de Dirección y Administración de la Empresa. Ediciones Orbis. Navarra, 1995.

<http://www.asturias.es>

www.sadei.es

www.idepa.es

<http://www.lacaixa.comunicacions.com>

www.circe.es

<http://www.ceei.es/index.asp>

<http://www.fade.es/emprendedores/>

<http://www.mapa.es/>

<http://www.agenciatributaria.es/>

<http://www.notariado.org/>

<http://www.ceopan.es/>

<http://www.franciscotejero.com>

<http://gerpan.wordpress.com>

