

MODELO DE PROPUESTA DE GESTIÓN DEL BAR-COMEDOR

Candidatura al arrendamiento del bar-comedor de la Cooperativa Agrícola S.C.J, Coop.V. (CANTINA)

1. Enfoque general del servicio:

Ejemplo:

El servicio estará orientado a ofrecer menús caseros, café de calidad y trato cercano, con atención tanto a socios como a trabajadores y visitantes. Se priorizará la cocina tradicional y el uso de productos locales siempre que sea posible.

2. Horario estimado de funcionamiento:

Ejemplo:

- Lunes a viernes: 6:30 h a 17:00 h*
- Sábados (según demanda o campaña agrícola): 7:00 h a 13:00 h*
- Cerrado domingos, salvo eventos autorizados.*

3. Tipo de oferta gastronómica:

Ejemplo:

- Desayunos variados, bocadillos, cafés, infusiones y zumos.*
- Menús diarios con opción de plato único.*
- Servicio de almuerzo típico valenciano.*
- En campañas, posibilidad de encargos o menús especiales.*

4. Organización del trabajo:

Ejemplo:

El servicio será gestionado directamente por mí con el apoyo de un/a ayudante de cocina y una persona de refuerzo en barra en horas punta. Se respetarán todas las medidas higiénico-sanitarias y se contratarán los servicios de mantenimiento requeridos.

5. Otras ideas o propuestas de valor añadido:

Ejemplo:

- Posibilidad de colaboración con eventos de la cooperativa.*
- Adaptación de menús a necesidades específicas (vegetarianos, sin gluten, etc.).*
- Ambiente agradable, limpieza y eficiencia en el servicio.*

Firmado:

En Algemesí, a ___ de _____ de 20__

Fdo.: _____