

TRASPASO

CENTRO DE OCIO GASTRONÓMICO
SALA PARA TALLERES Y EVENTOS
COCINA Y ESPACIO PARA SHOW COOKING
COCINA INDUSTRIAL PARA CATERING
TAKE AWAY



Oportunidad

Una actividad única en Albacete, sin NINGUNA competencia y con un enorme potencial de crecimiento.

- **Local nuevo**

Se trata de un local recientemente habilitado, con todas sus instalaciones y equipamientos en perfecto estado. Listo para comenzar la actividad.

- **Diseño y calidad**

Cuenta con un gran diseño y con mobiliarios de primera calidad.

- **Permisos**

El local cuenta con los permisos municipales necesarios de actividad

Contexto

Albacete es la ciudad más grande y moderna de Castilla-La Mancha. Cuenta con más de 180.000 habitantes y se ha convertido de un foco de atracción de la industria, y del emprendimiento (con instalación de franquicias en múltiples sectores económicos, cuenta con universidad propia y con una variada oferta de ocio. Estos son sólo algunos de los atributos que hacen de ésta una ciudad idónea para implantar tu negocio.



Interés por la cocina

En Albacete existe un gran interés (y cada vez mayor) por la cocina, por la alimentación, y en ese sentido cada vez son más las personas que deciden asistir de forma aficionada, a cursos y formaciones de cocina.



Zona idonea

La zona está bien ubicada en lo que se refiere a accesibilidad desde el centro de la ciudad, zonas de parking accesibles, zonas aledañas para la carga y descarga, etc.; además de tratarse de una calle conocida por la mayoría de los albaceteños



Fuerza mayor

Nos vemos obligados a traspasar el negocio por enfermedad de la gerencia.

Ventajas

- Obra recién hecha, instalaciones de agua, iluminación, electricidad y aire recién instaladas.
- Baños completamente adaptados a normativa.
- Fachada de escaparate con vestíbulo previo.
- Fácil de rotular.
- Totalmente diáfano con zonas amplias "separables".
- Almacén amplio.
- Despacho acondicionado.
- Puntos de agua y desagüe en dos sitios diferentes.
- Aire acondicionado totalmente funcional.
- Cuarto de basuras conforme a legislación.



Actividades

que se pueden realizar en el local

01

Servicio de CATERING

Para eventos privados, empresariales o institucionales

02

CURSOS DE COCINA

Aula-Taller de cocina para cursos, showcookings, eventos, etc.

03

EVENTOS

La pandemia ha tenido un gran impacto en la estabilidad financiera de muchos artistas.

EVENTOS

Espacio para realizar celebraciones y eventos privados, como networking y reuniones empresariales, jornadas de trabajo con comida en los descansos, despedidas, cumpleaños (infantiles y de adultos, con o sin taller de cocina como entretenimiento), reuniones periódicas de grupos con actividades relacionadas con la Gastronomía (elaboración de cerveza artesanal, catas de vino guiadas con maridaje, asociaciones de celíacos), etc



ACTIVIDADES DE TEAM BUILDING

Apoyo a empresas de Recursos Humanos en estudios de comportamiento y liderazgo, resolución de problemas y funcionamiento de equipos en situaciones de estrés y presión, que inducimos a través de actividades culinarias dirigidas por nuestro equipo



TAKE AWAY

Servicio de Comidas para llevar en formatos (take away o delivery)

OBRADOR

para otros establecimientos

CURSOS DE NUEVAS ESPECIALIDADES

relacionadas con la Gastronomía.

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES

Q-Cursos y talleres enfocados al aprendizaje de la cocina, con el fin de que los alumnos consigan más autonomía elaborando recetas sencillas.

Cuestiones técnicas



Cocina para catering

Dispuesta de forma que puede ser vista completamente desde el exterior (desde la calle), con un gran escaparate. Zona de cocina, elaboración de alimentos, de lavado, zona de basura, cámara frigorífica y zona de limpieza (para el almacenaje de productos y materiales de limpieza).



Club de cocina

Con cocina doméstica dispuesta en isla, equipamiento y mobiliario.



Despacho

Con vista al club de cocina



Sala de formación

Con sillas, mesas, proyector, pantalla y pizarra para la realización de acciones formativas, presentaciones, reuniones, etc.



WC

Se dispone de 2 aseos accesibles (según normativa), con lavamanos y un vestíbulo.



Almacén

Para los alimentos que no necesitan conservación en frío, envases, menaje, etc.

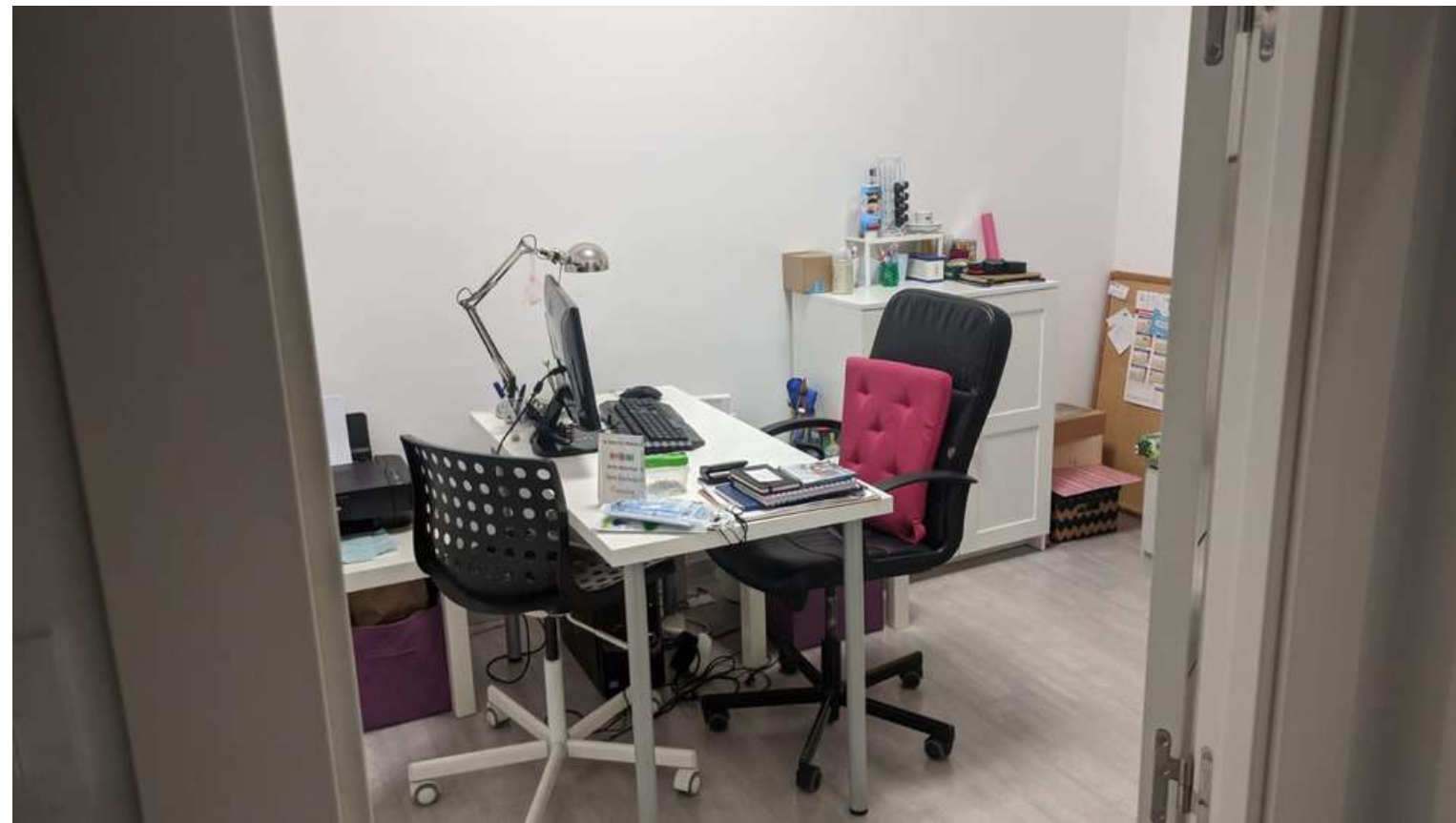
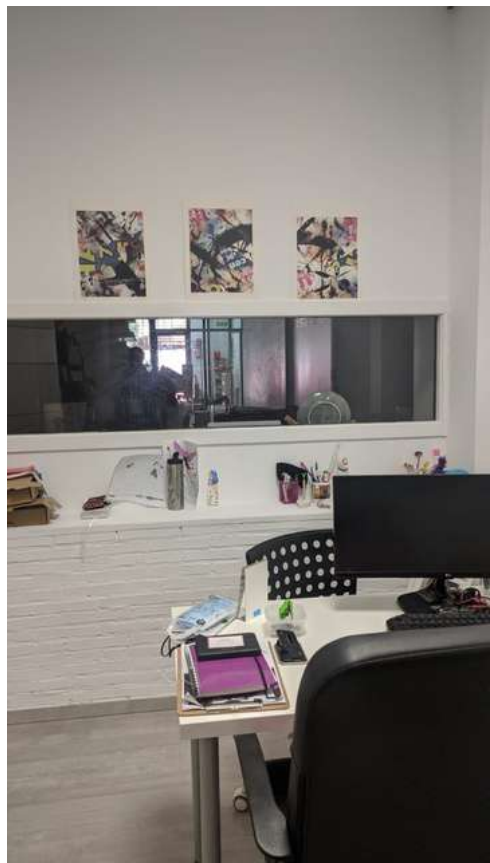
Almacén

23,19 m²



Despacho

9,07 m²



Cocina industrial para catering

11,40 m²



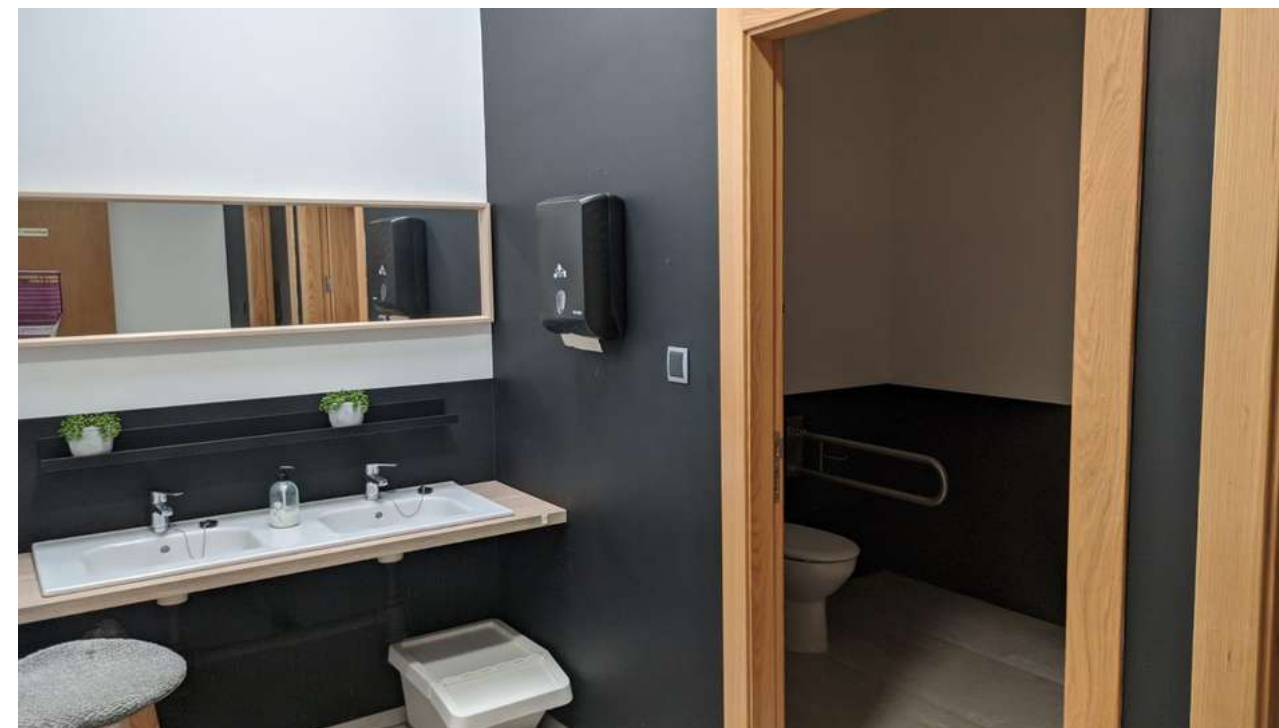
Sala de limpieza

8,42 m²



Baños

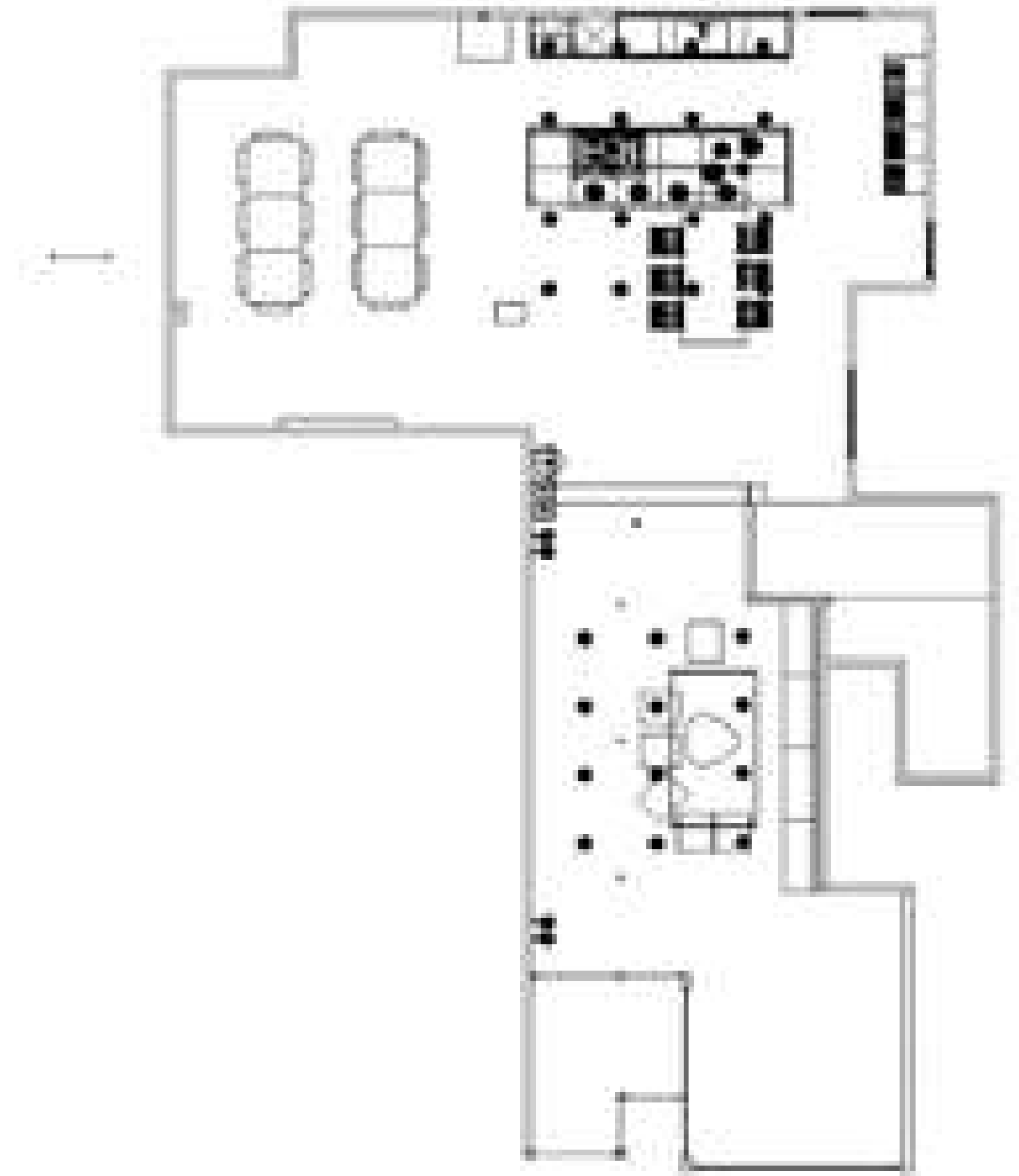
Vestíbulo: 5,98 m²; Baño 1: 5,14 m²; Baño 2: 3,25 m²



ESPACIOS

El local cuenta con:

- **ACCESO** 5,96 m²
- **ZONA FORMACIÓN** 86,49 m²
- **COCINA** 11,40 m²
- **LIMPIEZA** 8,42 m²
- **C.BASURAS** 6,66 m²
- **VESTÍBULO** 5,98 m²
- **BAÑO 1** 5,14 m²
- **BAÑO 2** 3,25 m²
- **ALMACÉN** 23,19 m²
- **DESPACHO** 9,07 m²
- **TOTAL** 165,56 m²



Inversiones realizadas

de las que dispone el negocio:

4.592,51€

HERRAMIENTAS Y UTILLAJE

16.276,26€

INVERSIÓN EN BIENES

35.288,75€

INVERSIÓN OBRA

Detalle del equipamiento

ENCIMERA INDUSTRIAL A GAS
1.308,12

BAJOMOSTRADOR
REFRIGERADO SAVE
1.540,98

HORNO CONVECCION MIXTO
VAPOR
4.378,88

CAMPANA
AUTOKITCHENPLUS
1.013,40

2 MESAS MURAL ACERO INOX
831,42

1 MESAS MURAL ACEROINOX
299,33

LAVAVAJILLAS MARCA
HOONVED
1.496,58

FREGADERO IND. GRAN
CAPACIDAD
598,68

FREGADERO INDUSTRIAL
BASTIDOR
331,41

MOBILIARIO HORNO
HOSTELERIA
520,00

VIDEO PROYECTOR EPSON
405,02

GRIFRO MEZCLADOR 1
AGUJERO
249,39

SOPORTE LAVAVAJILLAS
183,05

HORNO ELECTRICO MARCA
UNOX
520,00

FRIGORIFICO ARCON MARCA
FAGOR
520,00

CORTADOR HORTALIZAS
MARCA SAMM
260,00

BAJO MOSTRADOR
REFRIGERADO
1.820,00

Condiciones del traspaso

01

Precio

44.999,00€
(negociables)

02

Alquiler

Mantenimiento del precio de alquiler al
menos hasta 2022 (400€/mes)

03

Plazo limite

Fecha máxima 31/10



Contacto

Mamen

gestionflowcooking@gmail.com

691 92 56 54

