

ENTREVISTA A EMPRESARIO

MANOLO MAYO



¿Cómo empezó el restaurante Manolo Mayo?



Fernando y Curro (dos hermanos) son los líderes de la empresa aunque la mujer de Fernando también forma parte junto a las dos hijas de Fernando.



¿De qué manera se organiza la empresa?

Componentes de la empresa:
factores humanos, factores
tangibles e intangibles

Participan dos hermanos (Curro y Fernando), el hermano mayor del dueño ha sido el líder. Su mujer y él se dedicaban al mundo de la gastronomía. Dos de sus hijas trabajan en la empresa.

Capital corriente: materia prima, el material de la empresa

Capital no corriente: las mesas y sillas del restaurante...

EQUIPO RESTAURANTE MANOLO MAYO



¿Qué tipo de empresa es?

Empresa privada/pública/mixta

Estructura jurídica:
individual/empresa sociedad

Empresa familiar. Tiene un restaurante en el pueblo y uno en Sevilla. También tiene una finca llamada Santa Clotilde donde organiza bodas.

Sociedad Limitada.

RESTAURANTE EN SEVILLA/ LOCAL SANTA CLOTILDE



Paco & Mela
Fotógrafos

¿A qué actividad y sector se dedica?

Sector primario, secundario, terciario.

Pertenece al sector terciario, dedicado a la hostelería. Participa en eventos gastronómicos.

Canal de distribución

Go delivery empresa colaboradora del restaurante.

¿De qué manera afecta la subida de impuestos en vuestra empresa?

La subida de impuestos ha afectado de la misma forma que las demás empresas.

¿Existe algún tipo
de especialización
en la empresa?

Preparación de platos de calidad.

Factores que ocurren a la hora de bajar o subir el precio

Depende del precio que cueste el producto en el mercado y también la demanda.

¿La empresa tiene alguna responsabilidad social corporativa?

Recordemos que es la integración voluntaria por parte de las empresas por la preocupación del medio ambiente, derechos humanos...

En esta empresa, venden productos ecológicos. Por ejemplo, en el cultivo de estos alimentos no se utilizan elementos químicos que puedan dañar el medio ambiente.

Objetivos de la empresa

El objetivo que considera más importante es que los hijos lleven la empresa para delante.

Platos estrella del restaurante



Milhojas: pastel relleno de carne, lechuga, tomate cubierto por láminas de hojaldre.

REALIZADO POR *REYES, ÁNGELA Y NOELIA* 1ºBACH B