

### 05. CAFÉ (CON SALA DE LECTURA)

#### 1. SECTOR DE ACTIVIDADE

Hostalería.

#### 2. CARACTERIZACIÓN-DESCRIPCIÓN

Cafetería especialmente orientada á poboación afeccionada á lectura que contaría cun fondo de libros (*novela adultos e infantil*), revistas e banda deseñada que os clientes terían á súa disposición mentres gozan dos diferentes produtos que se ofrecen.

Ademais tería un pequeno espazo de librería destinada á venda, especialmente de novelas, banda deseñada, prensa e revistas especializadas.

Tendo en conta esta peculiaridade, o ideal sería poder dispoñer de dous ambientes diferenciados, un formado por mesas e cadeiras e outra cunha zona de descanso integrado por varios sofás.

A zona de descanso estaría dispoñible para que os clientes poidan desfrutar da lectura e, puntualmente, tamén se utilizaría para a organización de actividades culturais e de ocio dedicadas á lectura: contacontos e relatos, presentación de libros, círculos de lectura, etc.

Así mesmo, outro elemento de diferenciación serían os produtos que se ofrezan.

#### 3. XUSTIFICACIÓN

- Non existe ningún negocio destas características concretas no barrio nin nas súas proximidades.
- A poboación residente considera que existe unha ampla oferta de restauración e de bares pero botan en falta unha cafetería de ambiente relaxado no que poder desfrutar de momentos tranquilos nos que poidan relaxarse lendo un libro ou a prensa diaria.

#### 4. CLIENTES

- Poboación afeccionada á lectura e ás actividades culturais.
- Familias con crianzas.
- Turistas

#### 5. ASPECTOS CHAVE

##### • Préstamo de libros

A cafetería contaría cun servizo préstamo (*formado polo fondo dispoñible para a lectura*) que funcionaría, ben a través de carné de socio (*cunha tarifa mensual*), como de forma puntual (*pago por libro ou tarxeta para recargar*).

Para os socios organizaríanse descontos especiais.

De considerarse viable poderíase tamén levar a cabo un servizo de intercambio de libros, principalmente cos clientes habituais.

##### • Especialización en almozos e merendas

Ofreceríanse menús para almozos e merendas en base a produtos naturais e de calidade: cafés, téis, marmelos, mel, queixo fresco, zumes, batidos, bocadillos, pasteis e tortas caseiras.

##### • Estética e imaxe do local:

O posicionamento e a actividade requiren dun espazo que invite ao descanso e cunha decoración e infraestruturas coidadas, nas que os detalles gañan importancia.

Paredes con papel, luz adaptada, fiestras amplas, obxectos de decoración, inexistencia de televisión, música ambiente, etc.

#### 6. OBSERVACIÓNS

- Investimento alto.
- O ideal sería contar como mínimo con dúas persoas.
- Tamaño do local aproximadamente 120 m<sup>2</sup>.
- As persoas que se encarguen da atención ao cliente, terán que ter un amplo grao de coñecemento, formación especializada e vocación.

#### 7. NORMATIVA ESPECÍFICA

- Decreto 8/2007, de 10 de xaneiro, turismo que modifica o Decreto 108/2006, de 15-6-2006 (*LG 2006\237*), que establece a ordenación turística dos restaurantes e das cafeterías da Comunidade Autónoma de Galicia.
- Lei 42/2010, do 30 de decembro, pola que se modifica a Lei 28/2005, do 26 de decembro, de medidas sanitarias fronte ao tabaquismo e reguladora da venda, o subministro, o consumo e a publicidade dos produtos de tabaco.
- Lei 11/2010, do 28 de decembro, de prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores de idade.
- Lei 2/2012, do 28 de marzo, galega de protección xeral das persoas consumidoras e usuarias.
- Lei 17/2011, de 5 de xullo, de seguridade alimentaria e nutrición.
- Lei 17/2006 do 27 de decembro do libro e da lectura de Galicia.
- Lei 10/2007, de 22 de xuño da lectura, do libro e das bibliotecas.