

EL BATAN

1999-2016

04/04/2016

EL BATAN

1

Quiénes Somos?



- Una sociedad limitada denominada
- Hospedería EL BATAN SL
- la cual son socios solidarios
- Maria José Meda y
- Sebastian Rosello

NUESTROS COMIENZOS



MAYO 1999

04/04/2016

EL BATAN

3



NUESTRO EQUIPO ACTUAL

04/04/2016

La vida real

- SOMOS UN
- EQUIPO



04/04/2016

EL BATAN

5

Introducción

- ¿ Que es el Batán?
- El Batán es un edificio de arquitectura popular , enclavado en un paraje natural con permiso y respeto de la naturaleza , marcado por su sencillez y encanto al mismo tiempo. De uso original como fabrica de lanas , recuperado en la actualidad para uso turistico como hotel.
- Se trata de un establecimiento turistico gestionada su explotacion por una sociedad limitada denominada Hospedería EL BATAN SL, de la cual son socios solidarios Maria José Meda y Sebastian Rosello



Exitoso empresario:

No hay receta para ser empresario exitoso.
Los emprendedores que triunfan aman su trabajo y se dedican por entero a esta tarea.

La Pasión,
el empuje,
la osadía,
la resolución y
la perseverancia, son características fundamentales para llegar a ser empresarios.

Cada emprendedor debe identificar cuales son sus fortalezas y habilidades naturales que podrán desarrollar,.

Tanto su personalidad como su conducta influirán en su estilo de dirección.

Cada emprendedor va formando su propio estilo personal, que lo hace diferente a los demás

EMPRENDIMIENTO :

Emprendimiento es aquella actitud y aptitud de la persona que le permite emprender nuevos retos, nuevos proyectos;

es lo que le permite avanzar un paso mas, ir más allá de donde ya ha llegado.

Es lo que hace que una persona esté insatisfecha con lo que es y lo que ha logrado, y como consecuencia de ello, quiera alcanzar mayores logros

Empresario:

Empresario es quien emprende iniciativas, identifica y aprovecha las oportunidades, aprecia el justo valor de las cosas.

Reúne e invierte los recursos necesarios.

Dirige y demuestra habilidades para ello en casi todas sus actividades.

Acepta riesgo y se siente a gusto con situaciones que involucran riesgos moderados.

Es aquel que organiza, gestiona y asume el riesgo que implica la puesta en marcha de un proyecto empresarial.

El acto emprendedor:

Puede ser definido como la creación de un valor por medio del desarrollo de una oportunidad de negocio y su conversión en una empresa

que, con un proyecto a largo plazo, centre su actividad en la producción de bienes o la prestación de servicios, y genere riqueza colectiva en la búsqueda del beneficio personal.

Se nace Emprendedor o Emprendedor se hace? :

Al respecto, a través de diversos estudios se ha evidenciado que ser emprendedor no es un hecho genético sino un aprendizaje del día a día, siempre y cuando el emprendedor tenga una actitud abierta hacia la información.

Para alcanzar el éxito debemos contar con ACTITUD esto también va acompañado con el deseo de lograr objetivos, de alcanzar la excelencia.

El emprendedor con su fuerte carácter competitivo acepta ciertos riesgos y persigue objetivos que lo motiven.

Debe contar con autoconfianza,
perseverancia y
dedicación,
esto ayuda al emprendedor a superar
obstáculos derivados de su actividad.
Energía ,
capacidad para ser organizado en sus
actividades.
Tener Iniciativa,
poseer espíritu innovadora y creativa .
Formación y capacidad de gestión,
esto permite un crecimiento competitivo frente
a la competencia haciendo

**que el producto o servicio que
ofrecemos sea diferenciado de los
demás**



* MICHELIN



04/04/2016

EL BATAN

14



04/04/2016

DIFICULTADES INICIALES , ANECDOTAS

El comienzo de esta aventura lo recordamos con cariño y como algo que nos curtió tanto que ya muy pocos desafíos nos asustan .

El principio lo podríamos calificar como ¡ ¡ ¡ Dantesco ¡ ¡ ¡

a/ Lucha contra los elementos , casa abandonada un año no cierran ventanas no ajustan puertas , 15000 m/2 de exteriores selváticos

b/ dificultades económicas , no tenemos dinero para constituir la sociedad ,ni hacer frente a los primeros gastos que genera la actividad , gastos fijos , terminado y sustitución de equipamientos de bajísima calidad y defectuosos .

Todo el mundo nos cierra las puertas económicas entidades bancarias, Leader , Sociedad de Desarrollo para la Comunidad de Albarracín , IAF , creemos por nuestra juventud, inexperiencia sin entrar a valorar nuestra fuerza interior y vida de anónimos logros y correcta praxis en la

Todos menos un director de caja que sin tener nada confía en nosotros y nos concede el primer apoyo económico para la constitución de la sociedad, propiedad nacimiento de Hospedería El Batán SL como con domicilio en carretera comarcal 1512 km 43 perteneciente al término municipal de Tramacastilla cp 44112, telefono 978 70 60 70 y con CIF: B- 44169092.

La Sociedad Limitada Hospedería El Batán aporta como experiencia profesional 16 años y once meses de trayectoria , en la gestión y administración de la Sociedad establecimiento que da nombre a la sociedad , además de participar directamente en la gestión de la reforma en la que se encuentra inmersa la Hospedería en la actualidad.¹⁶

04/04/2016

EL BATÁN

Y desde hace 10 años la gestión de un segundo restaurante "TIEMPO DE ENSUEÑO"

BATAN Y LOS ALIMENTOS

- Nuestros inicios con los alimentos en la parte de restaurante
- Desarrollo de los productos de la zona
- Progreso en la calidad

Nuestros inicios con los alimentos en la sección de Restaurante:

- .necesidad de un restaurante cuidado en la zona
- .poca utilización en este momento de productos de la zona en el territorio
- .recursos de la zona por la falta de conocimiento de otros productos y otros proveedores que no pertenezcan a nuestro entorno.

Desarrollo de los productos del territorio:

- .conocimiento en profundidad de los productos de la zona, existencia, comportamiento, jamón, quesos, ternasco, melocotón, setas , trufa, verduras, vinos , aceites de oliva, azafrán etc..
- .creación de nuevos formatos, desarrollo de nuevas recetas singulares , personales con los productos de la zona (ej: plato del jamón con el Quijote, , lasañas..)
- . Fusión de productos de la zona con otros productos de otras latitudes, La cocina es cultura y la cultura no puede tener barreras

Progreso en la Calidad

.fortalecimiento de los lazos profesionales con los proveedores

Frescura del producto

Sugerencia para la singularidad

.formación para progresión

Maria Jose Tecnico alimentario en APCC y Diploma universitario en Hosteleria.

Asistencia a talleres, clases magistrales y presentaciones mundiales de técnicas al mas alto nivel gastronómico del momento, Ferrán Adriá .

Hacer personales y singulares todos los avances formativos adquiridos, para aplicarlos en los alimentos de nuestro territorio

.formación a través de la docencia

Impartir talleres y cursos de reciclaje a empresarios de diferentes comarcas, nuevos trabajadores a través del inaem y otros colectivos para poner en valor los alimentos de nuestro territorio, nos obliga a investigar para generar contenido de temario.

La acción de hoy nos permite reciclar y repasar nuestra trayectoria para poner en valor nuestra propia memoria histórica, para ser mejores en el futuro