

## RECURSOS CLAVE

- Compras, estimación realizada en función de un coste medios de productos alimentarios a razón de 595€ por 52 semanas
- Gastos de personal: salario (pagas + seguridad social 30%)
- Gastos de administración:
  - Alquileres..... 1.450 x 12
  - Suministros (luz y agua) ..... 180 x 12
  - Teléfono ..... 50 x 12
  - Material de Oficina ..... 300
  - Primas de Seguros ..... 300
- Gastos de promoción: principalmente en 1er. año
- Gastos de distribución: 2º año generados por la venta de productos
- Financieros: crédito. 1er año comisión apertura
- Impuestos: imp. de sociedades 25% de los ingresos menos gastos antes de impuestos
- Amortizaciones
  - o Instalaciones cocina: (15%)
  - o Pequeño electrodoméstico: (15%)
  - o Vajillas: (25%)
  - o Cubiertos. (25%)
  - o Cristalería: (50%)
  - o Menaje: (25 %)
  - o Ordenador: (25%)
  - o Mobiliario: (15%)
  - o Lavavajillas (15%)
  - o Fregaderos (15%)

## INGRESOS

- Ventas: 2 º año venta de productos para la elaboración de recetas
- Otros ingresos: los ingresos están calculados en base a un número de menús de 2 tipos:
  - o Menú adulto: número de menús al mes por el número de personas y por el precio del menú (12€) = €/mes
  - o Menú infantil: números de menús al mes por precio del menú (9,5€) = €/mes

El coste anual está estimado en una actividad constante de 9 meses el primer año y 11 meses el segundo.