

9. ESTRUCTURA DE COSTES

La estructura de costes de nuestro negocio para el año 2016, sería la que aparece en la siguiente tabla:

2016	INGRESOS	GASTOS V	GASTOS F	BENEFICIO
ENERO	24.000,00 €	9.600,00 €	15.000,00 €	-600,00 €
FEBRERO	30.000,00 €	12.000,00 €	15.000,00 €	3.000,00 €
MARZO	36.000,00 €	14.400,00 €	15.000,00 €	6.600,00 €
ABRIL	48.000,00 €	19.200,00 €	15.000,00 €	13.800,00 €
MAYO	36.000,00 €	14.400,00 €	15.000,00 €	6.600,00 €
JUNIO	51.000,00 €	20.400,00 €	15.000,00 €	15.600,00 €
JULIO	42.000,00 €	16.800,00 €	15.000,00 €	10.200,00 €
AGOSTO	39.000,00 €	15.600,00 €	15.000,00 €	8.400,00 €
SEPTIEMBRE	60.000,00 €	24.000,00 €	15.000,00 €	21.000,00 €
OCTUBRE	60.000,00 €	24.000,00 €	15.000,00 €	21.000,00 €
NOVIEMBRE	42.000,00 €	16.800,00 €	15.000,00 €	10.200,00 €
DICIEMBRE	54.000,00 €	21.600,00 €	15.000,00 €	17.400,00 €
				133.200,00 €

Como podemos observar tenemos un equilibrio entre los costes variables y los costes fijos, lo que es un equilibrio bastante bueno para un negocio de restauración.