

## 4.DIRU ITURRIAK:

Aktiboen salmenta da enpresaren diru-sarrera, hain zuzen ere, gure janaria eta zerbitzuak dira gure aktiboak. Gainera errepikako diru sarrerak dira.

Gure bezeroak, adin guztietakoak direnez eta jatetxea luxuzkoa denez, ordaindu nahiko duten prezio maximoa, ez du edukiko inolako limiterik. Bezeroek, jatetxera joaten direnean, jaten duten arabera eta jende kopuruaren arabera, prezioa gora edo behera egingo du, beraz, ez dago -zentzu horretan- prezio finkorik.

Horrez gain, bi diru-sarrera mota daude:

**-Ordainketa bakarreko diru-sarrerak:** Jatetxea erosteko behar den dirua, ordainketa bakar batean ordaintzeari deritzo.

**-Ordainketa errepikariak:** Jatetxea erosteko behar den dirua, ordainketa txiki askotan egiten denean, gaztelera, "financiación" esaten dena.

Gure enpresaren kasuan, ordainketa errepikariak egingo genituzke, jatetxe horren kostua oso handia izango delako. Gainera, berrikuntza asko sartu beharra dagoenez, kostua gora egiten du eta ezingo genuke dena ordainketa bakar batean egin.

Jatetxearen kostuari aurre egiteko, modu bakarra izango dugu:

**-Maileguak:** Bankuari mailegu bat eskatuko genioke 200.000€-koa eta gero, 10 urteetan finantzatuko genuke, horrela, hilero 1763,4€ ordaindu behar izango genuke, %17,23 TAE-rekin (Tasa Anual Equivalente) sartuta.

$$*1666,66 \text{ (Lokalaren prezioa)} : 17,23 = 96,73\text{€} \rightarrow 1666,66 + 96,73 = 1763,4\text{€}$$

Maileguaz aparte, diru laguntzak ere badaude, Donostiako fomento entitatean. Honen, aurrekontua 300.000 eurokoa da.

Jatetxeari dagokionez, mailegua eta estatuko diru-laguntzak bakarrik eskatuko genituzke, kostuei aurre egin ahal izateko.

Gure negozioaren ondasunen prezioen arabera bi kostu mota izango genituzke:

**KOSTU FINKOAK:** Ezin dira negoziatu, hau da, hornitzaileak esandako diru kantitatea ezin da aldatu. Gure kasuan, jatetxearentzako behar ditugun materialak izango lirateke (mahaiak, Samsung-eko tabletak, Ordenagailuak, Sukaldeko tresnak, ...) eta baita ere lokalaren errenta.

**KOSTU DINAMIKOAK:** Produktu baten inguruan egiten diren prezioen aldaketak dira, adibidez; Jatetxearen gasa, ura, elektrizitatea ...

Konklusioz, gure jatetxean, diru iturriak ondo gestionatuz, ondo aterako litzaiguke eta behin jatetxea martxan jarrita, diru asko irabaziko genuke egiten diren ekitaldiengatik.