

ESTRUCTURA DE COSTES

En nuestra empresa dispondremos de diferentes platos con precios fijos

Para empezar, contamos con 60.000 euros, que serán repartidos el primer mes de la siguiente manera:

- Salarios: Contaremos con 7 trabajadores, 3 cocineros, 3 camareros y un gerente. Cada uno de ellos cobrará 1200€, con lo que la suma de todos será de 8400€.
- Agua, luz y gas: 3000€
- Local: 7000€
- Material para el restaurante: 36000€
- Materias primas: 6000€ - 10€ gastados por menú, y lo venderemos a 20€.
- Publicidad: 200€
- Teléfono: 50€

A partir del siguiente mes deberemos pagar el impuesto sobre sociedades (IS) del 30% sobre los ingresos del restaurante.