

KOSTU EGITURA

Hauek izango ziren kostuak lehenengo hilabeterako:

Kostu finkoetan, lokalaren alokairua (1000-1600€), lokala erreformatzeko behar diren materialak eta altzairak (1000-1500€, berrerabilitako altzairuak izango dira), eta sukaldariaren soldata (1200€) sartzen dira.

Kostu aldakorretan, janaria, platerrak eta jateko tresnak (5000€).

Jarritako kostuak ez dira behin behinekoak, gutxi gorabeherakoak dira, baina kopuru hauek gure beharretara gehien hurbiltzen direnak dira momentuz.

Beste alde batetik, lizentziak eskatu behar genituzkeen. Adibidez:

- **Udal lizentzia:** Lizentzia hau eskuratzeko, hainbat balditza bete behar ditu: gelako aireztapena, su-hitzulgailu bat, sexu bakoitzentzako komun bana, etab.
- **Irekitzeko lizentzia:** Lokalaren irekiera egiteko lizentzia behar da.
- **Ingurumen lizentzia:** Ingurumenaren arauak errespetatu behar dira. Esate baterako: 22:00etatik aurrera, kutsadura akustikoa ezin da sortu.
- **Elikagaien manipulazio lizentzia:** Elikagaiekin lan egiteko, ezinbestekoa da lizentzia hau. Gainera, baimen mota hau, gure proiektua martxan jartzeko garrantzitsuenetarikoa izan daiteke, gure lana elikagaiak saltzean oinarriturik baitago.

