

ESTRUCTURA DE COSTES

- Costes fijos:
 - El coste de alquiler del local y el vehículo de transporte.
 - Mantenimiento del equipo de la cocina
 - El pago de los salarios de trabajadores, ya que queremos mantener más o menos el mismo personal a largo plazo.
 - Pago de factura de Internet
- Costes variables:
 - La compra de los productos que varía según la demanda y la producción
 - Las facturas de los recursos utilizados durante la producción, como agua, luz, etc
 - Decoración de la sala del restaurante que varía según la época.
 - La publicidad a través de diferentes medios