

## 9.- ESTRUCTURAS DE COSTES

¿Cuáles son los costes más importantes de vuestro proyecto?

### Costes fijos:

- El local-restaurante, será esencial para poder comenzar nuestra idea de negocio. En Tirso de Molina tenemos uno gratuito durante un tiempo, aportación de los padres de nuestra socia Andrea.
- Los salarios del cocinero y los dos camareros.
- Importe fijo pactado en contrato con la clínica de nutrición elaboradora de menús adaptados a diferentes patologías médicas.
- Limpieza del local.
- La constitución de nuestra sociedad la gestionaremos a través de un vivero de empresas con lo cual no tendrá coste administrativo.
- Alojamiento de nuestra página web, para darnos a conocer, creación y mantenimiento.
- Presencia en redes sociales.
- Honorarios de gestoría: Contabilidad, elaboración de impuestos, etc. Honorarios del Agente de la Propiedad Industrial encargado de gestionar nuestra patente.
- Seguros del local, de responsabilidad civil y médico que cubra posibles problemas de nuestros clientes.



balance

### Costes variables:

- La habilitación del local: Mobiliario, menaje, maquinaria industrial, etc. Estará patrocinada al máximo posible por nuestros proveedores/acreedores.
- Compra de los alimentos necesarios para la elaboración de los distintos platos.
- Coste de los suministros: Luz, agua, gas, etc.
- Importes de impuestos, seguridad social, licencias, tasas, inspecciones, etc.
- Las clínicas que nos recomienden a sus pacientes recibirán a cambio una comisión económica (tienen la opción de ser socias/patrocinadoras/colaboradoras/inversoras.) o en forma de cupones descuento para consumo en local.
- El coste del marketing y la publicidad que irá variando en función de nuestras posibilidades.
- La distribución de nuestros platos a domicilio.

### Inversión inicial.

- Nuestra inversión inicial será de 100.000€ en total. Cada uno de nosotros aportaremos 20.000€ y Andrea nos cederá un local durante un año.
- Habrá más aportaciones de patrocinadores, inversores, colaboradores, etc., difíciles de cuantificar en este momento.



### **Precio y calidad:**

- Nuestros productos estarán al alcance de todo el mundo ya que tendremos precios asequibles.
- La calidad de nuestros alimentos será muy elevada, principalmente ecológica.
- Garantizaremos la salud médica de nuestros clientes debido al asesoramiento en elaboración de platos que recibimos de clínicas médicas y de nutrición.
- Nuestros productos contarán con la garantía de la F.D.A. (Food and Drug Administration o Administración de Alimentos y Medicamentos) quien ha establecido normas de calidad y autoriza que los productos aprobados exhiban sus sellos de garantía aseguradores de que el producto se ha elaborado de forma apropiada, incluye los ingredientes que indica la etiqueta y no contiene niveles nocivos de contaminantes.

### **Costes ambientales o sociales:**

- Nuestro objetivo primordial será cuidar de la salud de nuestros clientes.
- No descuidaremos el cuidado del medio ambiente y por ello pondremos especial cuidado y atención en el reciclaje. En nuestro establecimiento habrá contenedores de distintos colores para desechar los residuos y nos recogerán el aceite que desechemos.
- Compraremos envases ecológicos para realizar la entrega de nuestros productos.