

Estructura de costes

Todo negocio conlleva una serie de responsabilidades para poder sacarlo adelante. Rhizome foodie&store contará con un capital inicial de 1 millón de euros que será aportado por las componentes de la sociedad.

Para crear Rhizome habrá que tener en cuenta unos gastos principales referentes a la lonja que se debe alquilar, los muebles, la decoración y todos los cubiertos, copas y demás recipientes necesarios para realizar el trabajo.

Después, habrá que tener en cuenta una serie de costes que se realizarán cuando la empresa ya esté en funcionamiento. Dentro de esos costes se encuentran los costes fijos, en los que se incluirán las facturas del alquiler de la lonja, la luz, el agua y las mensualidades de los bienes adquiridos para montar el negocio. Seguido estarán los costes variables, en los que se incluirán la compra de las materias primas para realizar nuestros productos y consumiciones.

Nuestros costes se pueden ver reducidos dependiendo del volumen de producción de nuestros proveedores, ya que dependiendo de la temporada puede haber un aumento de producción y abaratar así la compra de nuestros productos.

Además, Rhizome quiere mantener también el respeto con la reutilización y el aprovechamiento de nuestros productos y es por eso que pretendemos utilizar al máximo nuestras materias primas y darles salida, evitando así desaprovechamiento de los alimentos. También elaboraremos un plan en el que todos los alimentos que se mantengan en buen estado y sean sobrantes sean donados.