

9 - ESTRUCTURA DE COSTES

Sacar adelante nuestro proyecto, implica una serie de costes que tendremos que tener en cuenta y debemos ser capaces de afrontarlos. Tendremos algunos costes que serán fijos y otros variables:

→ COSTES FIJOS

- Entre los costes fijos tenemos el pedido mínimo que les haremos a los proveedores como pueden ser productos alimenticios, material de cocina u otros pedidos relacionados con nuestra empresa.
- Otro de los gastos que tendremos que tener en cuenta es que para el dominio y el diseño de la web tendremos que contratar a un profesional en informática, para que nos ponga todo en orden y nos enseñe a utilizar la web.
- También tendremos que tener en cuenta el impuesto sobre sociedades, ya que una parte de nuestros beneficios van para ellos.
- Contar con una gestoría o asesoría para que nos ayuden y nos gestionen los gastos de la empresa también supone un coste económico, así que también es un aspecto importante que hay que tener en cuenta.
- El alquiler de salas como el aula de cocina donde impartiremos los cursos de cocina, el almacén y demás actividades que entran en nuestra propuesta de valor.
- Los sueldos de los trabajadores como: el sueldo del profesional de cocina, el diseñador web y los demás trabajadores que tendremos a nuestra disposición.
- Los gastos de las infraestructuras también son importantes ya sea luz, gas etc.



→ COSTES VARIABLES

- Y por último el merchandising: utilizar nuestro logo en distintos materiales también requiere unos costes que tendremos que afrontar ya sea haciendo delantales, camisetas, utensilios de cocina, bolsas... todo esto nos llevara un gasto, pero es una buena forma de hacer publicidad y también nos traerá beneficios.