

# ESTRUCTURA DE COSTES

Nuestro restaurante “**El Rincón**” requiere de ciertos costes para poder tener una óptima rentabilidad como negocio. Para saber cuánto nos supondría el coste de nuestro restaurante, nos hemos basado en las siguientes características: **costes fijos** y **costes variables**.



## *COSTES FIJOS*

Nuestro comercio de hostelería tendrá que hacer frente a costes fijos de un restaurante como el alquiler del establecimiento, los gastos de luz, gas, agua etc. Habrá que tener en cuenta los salarios de trabajadores que contratemos, el coste de la publicidad, el seguro e impuestos...

Pero nuestro restaurante tiene como uno de sus propósitos ayudar al medio ambiente. Por ello, gran parte de nuestro mobiliario estará hecho con el mayor material reciclado posible, y nosotros participaremos en su construcción. y por otra parte realizaremos una instalación de las placas solares que será de un pago único.

## *COSTES VARIABLES*

El coste variable principal es la adquisición de ingredientes necesarios para diseñar nuestra carta.



A medida que **El Rincón** vaya cogiendo reconocimiento en la actividad empresarial, obtendremos mejores precios de los productos en los mercados dependiendo de la cantidad del pedido de materia prima. Cuanta más y más constante sea la compra de los productos a nuestros productores, obtendremos menos gastos de compra de adquisición debido a la compra continua a nuestros proveedores.

Nuestro local no siempre dará el mismo número de servicios pero no cambiaremos nuestro objetivo principal, cambiar la mentalidad de nuestros clientes hacia la comida no saludable. Por ello no podemos hablar de una economía de escala y alcance.

Nuestro modelo de negocio será impulsado por el valor ya que nuestro mayor interés no es minimizar los costes de nuestros productos. Así mismo, como hemos mencionado anteriormente, nuestro objetivo es la concienciación social de que debemos consumir productos locales ecológicos. Por esa razón nuestra mayor importancia será cuidar la calidad de nuestros productos como de servicios favoreciendo tanto al cliente como al medio ambiente.

Por lo tanto, del capital social que asciende 32000€, como hemos mencionado anteriormente, 18000€ lo destinaremos a los costes fijos. Al principio deberemos hacer varias reformas en el local para confeccionarlo a nuestro gusto. El dinero restante que equivale a 14000€ lo emplearemos en los costes restantes.

