

ESTRUCTURA DE COSTE

¿Cómo hemos ajustado los costes?

Los costes, debido a que la empresa debe buscar rentabilidad, que sea sostenible y tenga proyección a futuro. Pese a los arduos que pueden ser los comienzos, para así dotar de un buen empleo a sus trabajadores, de buenos ingresos a sus propietarios y de un ocio de calidad a los consumidores. Para ello hemos analizado los costes.

La estimación de los principales costes mensuales es la siguiente (no incluyen el IVA):

COSTES FIJOS:

- Alquiler del local: 500€ mensuales.
- Mano de obra fija del restaurante Camarero: 900€ mensuales; Cocinero: 1200€ mensuales. Total: 2100€ al mes.
- Gastos comerciales: unos 95,00€ mensuales.
- Suministros, servicios y otros gastos: Luz, agua, teléfono, limpieza, consumo material de oficina: unos 330,00€ mensuales
- Gastos por servicios externos: Asesoría. Estos gastos serán de unos 95,00€ mensuales.

COSTES VARIABLES:

Al contrario que los fijos, los costes variables si varían en función del volumen de la actividad de nuestro restaurante. Son costes variables, entre otros:

- Materia prima: 5000€ mensuales.
- Mano de obra extra (fines de semana): 400€ mensuales.
- Materiales: 300€ mensuales.

TOTAL DE COSTES MENSUALES: 8820€ mensuales.