

Estructura de costes

- El primer coste que debemos asumir es el coste del local.
- El segundo va a ser la compra de los ingredientes para la producción.
- El tercero va a ser el pago a nuestros empleados
- El cuarto va a ser toda la maquinaria necesaria para hacer los churros.
- El quinto los recursos necesarios (luz, agua, impuestos....)