

## Estructura de Costes

Para acabar con el análisis de nuestro proyecto, tendremos en cuenta los costes necesarios para determinar si es viable llevarlo a cabo.

Un restaurante implica numerosos gastos, algunos fijos, como puedan ser facturas de luz, agua, el alquiler del local..., y otros variables dependiendo de las reparaciones que puedan surgir, material que sea necesario adquirir...

Básicamente lo resumiríamos en:

- **Costes fijos.** Facturas: internet, pagar nóminas, etc.
- **Costes variables.** Personal extra, materia prima, publicidad, etc.

Tendremos en cuenta nuestra preferencia por una economía de escala. Consiste en aprovechar los recursos al máximo, pero manteniendo una alta calidad tanto en productos, mobiliario, servicio, absolutamente todo.