

Fuentes de Ingresos:

Para poder poner en marcha nuestra empresa, los socios aportaremos un capital inicial de 30.000 €, que será aportado por los socios de manera equitativa, es decir que cada uno proporcionará 10.000€ y de esta forma no existirá socio mayoritario.

Al mismo tiempo, pediremos un préstamo al banco Santander que nos ofrecen unas buenas condiciones como es el ejemplo de una comisión baja para no tener que aportar más dinero del necesario además de su gran actividad en bolsa de la cual podremos obtener beneficios y nos ayudara enormemente a comenzar sin problemas y a acondicionar el establecimiento a las características del local antes expuestas.

Segun el reportage,

https://online.bancosantander.es/landings/hipotecas/hipoteca-fija/?idm=2zv3qf3d-2zv3ed&utm_campaign=hipotecas&utm_medium=comparadores&utm_source=rankia&utm_content=banner_fij&dclid=CM6ahb2F8eYCFcXR3godS4kEpg

El prestamo tiene las siguientes condiciones:

TIN: 1,79%*

TAE: 2,91%

*Cumpliendo condiciones. Plazo 30 años.

Con un porcentaje de financiación sobre tasación de hasta el 60%.

Recibiremos ayudas por parte de Lanbide ya que ofreceremos trabajo a inmigrantes parados de larga duración. Queremos ofrecer a estas personas la oportunidad de transmitirnos las mejores facetas de sus culturas mediante su gastronomía.

<https://www.lanbide.euskadi.eus/general/-/informacion/extranjeria/>

Con este capital podremos hacer frente a los gastos que tendremos que afrontar al principio de nuestro proyecto. Tendremos que alquilar un local, y realizar varias reformas para que poder ofrecer esa sensación de local multicultural que deseamos. De igual manera las materias primas serán de gran importancia al principio de nuestro proyecto ya que queremos que nuestros platos sean los más fieles y de la mayor calidad posibles.

Esperamos conseguir nuestros ingresos mediante la venta de nuestros productos y servicios. Nuestra actividad principal será la gastronómica, de diferentes culturas del mundo, aunque también queremos que nuestro local sea una atracción sensorial y de esta manera captar a al mayor número de clientes posible.

Otra forma que hemos considerado a la hora de lograr ingresos es crear unas clases en las que los comensales podrán optar a realizar sus propios platos con ayuda de nuestros chefs por un módico precio y de esta manera mantener una buena relación con el cliente. Estas clases serán realizadas una vez al mes, y por las mañanas puesto que por las tardes está abierto al público, con previa reserva, para poder obtener las materias primas extras que necesitemos para elaborar los platos.

Por todo lo expuesto, el precio del servicio por persona rondará los 40€ por comensal. Sabemos que puede parecer un precio elevado, pero esperamos poder cubrir las expectativas de los clientes con nuestro servicio y conseguir que vivan una experiencia inigualable.

Además, ofertaremos servicios con un 20% de descuentos a través de Oferplan

