

9. ESTRUCTURA DE COSTES

- Nuestro esquema de gastos en el restaurante se organiza mediante la siguiente manera:

- **Costes fijos**

- Personal: Sueldo de los empleados: cocineros, profesionales en dietas, repartidores, persona que recibe los pedidos, blogger, administradores de las finanzas, administradores de redes sociales, correo...
- Publicidad: Alquiler de dominios y servidores, pagos de publicidad, pagos de plantillas de la web, servicios básicos....
- Alquiler del local, maquinaria, productos tecnológicos...

Costes variables

- Materia Prima: Todo lo necesario para preparar los platos, es decir la compra a los proveedores. Incluiremos también el alquiler o compra del local, transporte, y servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet...)