

## ESTRUCTURA DE COSTES

Todos estos procesos y detalles implican una serie de gastos que nuestra empresa debe ser capaz de afrontar en un principio con nuestra aportación monetaria como socios involucrados en este proyecto, para ello esta es nuestra previsión de costes mensuales:

### -costes fijos:

-alquiler del local:700 €

#### - capital humano:

-2 cocineros/chefs :1100€

-1 camarero:1000€

#### - patrimonio:

-4 mesas:140€ cada mesa, en total 560€

-4 sillas por mesa:20€ cada una y en cada mesa habrá 4, en total 320€

-2 braseros:1000€ cad una, en total 2000€

total costes fijos:6780€

### -costes variables:

#### -bebidas y alimentos:

-brasas:350€

-bebidas:200€

-carnes:1200€

-alimentos:1000€

-luz:150€

total costes variables:2900€

los costes variables son una estimación del posible coste que podamos tener por la variación de la venta de nuestros bienes y servicios donde la principal fuente de ingresos de nuestro negocio serán las ventas que realizaremos a lo largo de los meses.