

1) ESTRUCTURA DE COSTES

Los costes que debemos soportar para poder desarrollar nuestra actividad económica son:

- Dentro de los costes fijos, nos encontramos con el alquiler del local, la luz, el suministro de agua, los salarios de nuestros trabajadores y el mantenimiento de una furgoneta que nos prestará el padre de una de las socias.
- En cuanto a los costes variables, debemos tener en cuenta los productos que se consumen en el restaurante, que dependerán del número de clientes.

| COSTES FIJOS | PRECIO | COSTES VARIABLES | PRECIO | C. TOTAL MENSUAL | C. TOTAL ANUAL |
|--------------------------------|--------|--|--------|--|--|
| alquiler local , agua y luz | 2300€ | Bebida (500u) 500x0,3 condimentos 2.5x2€ (Sal,pimienta...) 2.5kg | | costes fijos (7380€) + Costes variables | 8334.5€ (x 12 meses El coste anual será de 100014 € |

| | | | | |
|-------------------------|---|---|---|--|
| salarios | 1000x5 (4 socias y cocinero) = 5000€ | aceite (50L) 50x2 Pescado (40 kg) 40x7 € Pasta y (7kg) 7x0,7 Arroz Pan (150u) 150x0,2 | (954.5€) = Coste total mensual 8334.5€ | |
| mantenimiento furgoneta | 80€ | Carne (50kg) 50x6 € Fruta y 20x1;5€ Verdura(20kg) Legumbres (7kg) 7x0,8 Otros(salsas...) 4x1 € (4kg) | | |

Hay que tener en cuenta, que el primer mes gastaremos además en decoración y utensilios del restaurante y tendremos que pagar la fianza del bar lo que corresponde a dos meses de alquiler. También somos

conscientes que los primeros meses cada socio no llegará a cobrar la cantidad fijada pues tendremos primero que sobrevivir y superar el umbral de rentabilidad.

KITMAITA