

## *Estructura de costes*

Los costes de nuestro negocio seria:

-El coste de la furgoneta refrigeradora, que a mi parecer serian el coste más caro ya que seria bastante cara, y añadir el mantenimiento de dicha furgoneta y gasolina.

-El coste de la cocina: reformar la cocina de nuestra casa también seria uno de los costes, ya que para tener una empresa de cocina necesitaríamos tener una cocina especializada para todo tipo de comidas.

-El coste de la comida a cocinar: Necesitaríamos también calcular el beneficio entre lo que nos gastamos comprando la comida que vamos a cocinar y lo que ganamos con cada cliente.