

## ESTRUCTURA DE COSTES

### 1. PLAN DE INVERSIONES

CONCEPTO	IMPORTE
Instalaciones	15.000,00
Maquinaria	3.440,50
Utillaje	1.000,00
Mobiliario	200,00
Fianza	1.000,00
Página web	1.280,00
Publicidad	3.000,00
Existencias iniciales	3.000,00
Provisión de fondos	5.000,00
<b>TOTAL</b>	<b>32.920,50</b>

La actividad se va a llevar a cabo en un local de 90 m<sup>2</sup> que ha funcionado como panadería y cuenta con toda la maquinaria necesaria: horno, nevera, congelador, abatidor, laminadora y amasadora industrial. Así como, con mesa de trabajo, estanterías, latero, cajones y mesas auxiliares.

El local requiere un acondicionamiento estimado de 15.000 €.

Detallamos la maquinaria que representa una parte importante de la inversión:

Microondas (5 unidades)	299,50
Máquina de vacío	245,00
Kitchen Aid (6 unidades)	2.124,00
Lavavajillas	294,00
Túrmix	163,00
Deshidratadora	108,00
Thermomix	207,00
<b>TOTAL</b>	<b>3.440,50</b>

### 2. PLAN DE FINANCIACIÓN

CONCEPTO	IMPORTE
Recursos propios	
Inmovilizado material	4.494,00
Aportaciones dinerarias	60.000 (15.000 € cada socio)
<b>TOTAL</b>	<b>64.494,00</b>

### 3. COSTE PRODUCTOS

#### BARRITAS DE MIJO INFLADO

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	COSTE
Mijo inflado	1.000,00	g	2,10	100,00	0,21
Dátiles	1.000,00	g	11,75	600,00	7,05
Chocolate negro	1.000,00	g	34,50	300,00	10,35
Nueces	1.000,00	g	7,95	133,00	1,06
Semillas de calabaza	1.000,00	g	13,75	133,00	1,83
Semillas de girasol	1.000,00	g	4,85	133,00	0,65
Semillas de sésamo	1.000,00	g	7,30	20,00	0,15
Arándanos deshidratados	1.000,00	g	27,50	140,00	3,85
Almendra pelada	1.000,00	g	26,50	100,00	2,65
<b>TOTAL RECETA</b>					<b>27,79</b>
<b>Unidades Fabricadas:</b>	32				
<b>Coste por unidad:</b>	0,87				
<b>PACKAGING</b>					
individual	0,12				
conjunto	0,10				
<b>COSTE TOTAL</b>	<b>1,09</b>				

#### GOFRES

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	COSTE
Harina de avena	25.000,00	g	53,75	500,00	1,08
Levadura fresca	1.000,00	g	6,80	50,00	0,34
Arándanos	4.000,00	g	32,00	250,00	2,00
Leche	13.200,00	g	9,12	400,00	0,28
Aceite de oliva virgen	5.000,00	g	16,25	170,00	0,55
Sal	1.000,00	g	0,23	6,00	0,00
Huevos	30,00	uds	3,02	4,00	0,40
Miel	750,00	g	8,20	100,00	1,09
<b>TOTAL RECETA</b>					<b>5,74</b>
<b>Unidades Fabricadas:</b>	16				
<b>Coste por unidad:</b>	0,36				
<b>PACKAGING</b>					
individual	0,12				
conjunto	0,10				
<b>COSTE TOTAL</b>	<b>0,58</b>				

### NAPOLITANAS SALADAS

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	COSTE
Harina de gran fuerza	25.000,00	g	23,80	5.250,00	5,00
Sal	1.000,00	g	0,23	100,00	0,02
Azúcar	5.000,00	g	3,90	800,00	0,62
Mantequilla	5.000,00	g	29,99	800,00	4,80
Huevos	30,00	uds	3,02	11,00	1,11
Agua	5.000,00	g	1,19	2.100,00	0,50
Levadura fresca	1.000,00	g	6,80	400,00	2,72
Mantequilla para hojaldrar	10.000,00	g	88,83	330,00	2,93
Atún en aceite de oliva	900,00	g	6,45	3.000,00	21,50
Cebolla	1.000,00	g	0,85	1.500,00	1,28
<b>TOTAL RECETA</b>					<b>40,48</b>

<b>Unidades Fabricadas:</b>	150
<b>Coste por unidad:</b>	0,27

PACKAGING	
individual	0,12
conjunto	0,10

<b>COSTE TOTAL</b>	<b>0,49</b>
--------------------	-------------

### PALMERAS PIZZA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	COSTE
Harina floja	25.000,00	g	18,20	2.820,00	2,05
Harina de fuerza	25.000,00	g	23,38	1.400,00	1,31
Agua	5.000,00	g	1,19	2.100,00	0,50
Sal	1.000,00	g	0,23	24,00	0,01
Mantequilla	5.000,00	g	29,99	300,00	1,80
Mantequilla para hojaldrar	10.000,00	g	88,83	330,00	2,93
Tomates	5.000,00	g	10,00	5.000,00	10,00
Aceite de oliva virgen extra	5.000,00	g	16,25	100,00	0,33
Cebolla	1.000,00	g	0,85	200,00	0,17
Ajo	250,00	g	1,45	60,00	0,35
Azúcar	5.000,00	g	3,90	2,50	0,00
Orégano	82,00	g	2,80	15,00	0,51
Queso en loncha semicurado	1.000,00	g	7,99	1.000,00	7,99
Semillas de sésamo	1.000,00	g	7,30	120,00	0,88
<b>TOTAL RECETA</b>					<b>28,82</b>

<b>Unidades Fabricadas:</b>	120
<b>Coste por unidad:</b>	0,24

PACKAGING	
individual	0,12
conjunto	0,10

<b>COSTE TOTAL</b>	<b>0,46</b>
--------------------	-------------

### PAN DE PLÁTANO

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	COSTE
Harina integral	25.000,00	g	23,75	215,00	0,20
Chips de chocolate	2.500,00	g	32,50	265,00	3,45
Azúcar moreno	500,00	g	1,80	50,00	0,18
Huevos	30,00	uds	3,02	3,00	0,30
Aceite de oliva virgen	5.000,00	g	16,25	96,00	0,31
Impulsor	1.000,00	g	6,89	4,00	0,03
Bicarbonato	1.000,00	g	1,19	6,00	0,01
Canela	52,00	g	0,51	5,00	0,05
Nuez moscada	58,00	g	1,10	2,50	0,05
Yogur	1.000,00	g	0,93	30,00	0,03
Plátanos	6,00	uds	2,22	3,00	1,11
<b>TOTAL RECETA</b>					<b>5,71</b>
<b>Unidades Fabricadas:</b>	14				
<b>Coste por unidad:</b>	0,41				
<b>PACKAGING</b>					
individual	0,12				
conjunto	0,10				
<b>COSTE TOTAL</b>	<b>0,63</b>				

### PAN DE SEMILLAS

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	COSTE
Harina de fuerza	25.000,00	g	23,38	1.200,00	1,12
Agua	5.000,00	g	1,19	1.050,00	0,25
Levadura fresca	1.000,00	g	6,80	75,00	0,51
Harina panificable	25.000,00	g	18,20	600,00	0,44
Semillas de amapola	1.000,00	g	13,90	45,00	0,63
Semillas de lino	1.000,00	g	5,80	45,00	0,26
Sal	1.000,00	g	0,23	15,00	0,00
<b>TOTAL RECETA</b>					<b>3,21</b>
<b>Unidades Fabricadas:</b>	60				
<b>Coste por unidad:</b>	0,05				
<b>PACKAGING</b>					
individual	0,12				
conjunto	0,10				
<b>COSTE TOTAL</b>	<b>0,27</b>				