

ESTRUCTURAS DE COSTES

Empezamos nuestro negocio con una inversión total de 50.000 euros.

El mayor gasto es la compra de las máquinas expendedoras que están fabricadas de acuerdo a nuestro diseño.

10 máquinas a 3.000 euros la unidad = 30.000 euros.

COSTES VARIABLES

El coste de producción por menús tiene una media de 1,50 euros y de distribución 0,40 euros. Cada máquina contendrá 20 platos de 6 variedades diferentes.

Iniciaremos con 2.250 platos a 1,50 euros la unidad : 3.375 euros.

COSTES FIJOS

Alojamiento web de la página 50 euros mensuales.

