



## KOSTUEN EGITURA

Gure produktuaren ekoizpen prozesuan hainbat gastu izango ditugu, bakoitza izaera eta kopuru desberdinekoa. Batzuk finkoak izango dira, eta beste batzuk, berriz, aldakorrak. Gainera, badaude bakarrik behin egin beharreko gastuak. Kostu finkoei dagokienez, alokairua, soldatak, mailegua... aurkitu ditzakegu. Lokala izateko, hilero 800€ ordaindu beharko ditugu. Langileen soldataren kasuan, 7.416€ izango dira (1.500€ soldata langile bakoitza eta 1.416€ gizarte segurantza; hots, 354€ langile bakoitzeko).

Kostu aldakorretan entsalada egiteko osagaiak, ura, argindarra, garraioa... aurkituko ditugu.

### **HASIERAKO INBERTSIOA**

Lokala prestatzeko: **10.992,97€**

- [Hozkailua](#) **1.019,30€**
- [Labea](#) **1.325,68€ (662,84€)**
- [Thermomix](#) **3.000€ (1000€)**
- [Harraska](#) **573€**
- [Txorrota](#) **210€**
- [Gain-mahaia](#) **1.524,6€ (762,30€)**
- [Mahaia](#) **71,99€**
- [Aulkia](#) **275,96€ (68,99€)**
- [Ordenagailua](#) **1.276€ (319€)**
- [Pintura berdea](#) **49,98€ (8L)**
- [Pintura txuria](#) **49,99€ (15L)**
- [Makina erregistratzailea](#) **258,94€**
- [Labaina](#) **52€ (13€)**
- [Banbuzko sardexkak](#): **512,65€ (102,53€)**
- [Patentea](#): **792,88€**

### **EKOIZPEN KOSTUAK**

**KOSTU FINKOAK: 8.583,27€**

- [Fibra 600Mb + telefono finkoa](#) **39€/hilabetero**
- Alokairua: **800€**
- Soldatak: (4 langile): **7.416€**
- Mailegua: **328,27€**



	<p><b>KOSTU ALDAKORRAK:</b></p> <p><u>Entsladaren osagaiak:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Letxuga</a> 0'59€/u</li><li>• <a href="#">Tomate Cherry</a> 1€/250g</li><li>• <a href="#">Gazta</a> 94,50€/4,5kg</li><li>• <a href="#">Olibak</a> 76,50€ (38,25€/15 unitateko kaxa)</li><li>• Tipula 0'39€</li><li>• <a href="#">Gatza</a> 0'22/1kg</li><li>• <a href="#">Hegaluze</a> 4'25€/480g</li><li>• <a href="#">Azenarioa</a> 0'68€/180g</li><li>• <a href="#">Hirugiharra</a> 1'56/200g</li><li>• <a href="#">Tipula kurruskaria</a> 4,95€/500g</li></ul> <p><u>Pasta frollarako:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Irina</a> 0'97/1kg</li><li>• <a href="#">Arrautzak</a> 2'10/dozena</li><li>• <a href="#">Gurina</a> 2'34/250g</li></ul> <p><u>Gelatina egiteko:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Agar-agarra</a> 5'99/100g</li></ul> <p><u>Ongailua:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Olioia</a> 1'40€/250ml</li><li>• <a href="#">Ozpina</a> 3'75/250ml</li><li>• <a href="#">Botetxoak</a> 0'28/u</li></ul> <p><u>Garraioa:</u> 100€/bidaiko (25T)</p> <p><u>Kaxak:</u> 0'47€/u</p>
--	--

17.000€-ko mailegua eskatu dugu, eta, beraz, 5 urte zehar hilero 328,27€ ordainduko ditugu, % 5'95 intereseekin. Horretarako, hilero 2.870 entsalada egin beharko ditugu.