

ECO-SLOW

Estructura de costes





Estructura de costes.

Economía de escala.

El poder que tiene una empresa cuando alcanza un ritmo óptimo de producción para ir produciendo más a menor coste unitario.

Ambas son necesarias para escalar de una manera rápida, eficaz y con los menores costes posibles.

Economía de campo.

Ventajas de costes de una empresa a medida que amplía su ámbito de actuación.



Estructura de costes.

- Costes fijos:
 - Alquiler del local.
 - Seguro local.
 - Recarga eléctrica motos.
 - Equipamiento personal + cocina.
 - Sueldo repartidores.
 - Sueldo nutricionistas.
 - Sueldo preparadores.
 - Sueldo gestión marketing, fotografía y asistencia.
 - Gestión web + app.
 - Marketing mensual.
 - Programa amigos.
 - Suministros de luz.
 - Suministros agua.
 - Suministros gas.

Estructura de costos



Qué das



Estructura de costes.

- Costes variables:
 - Alimento.
 - Reparto.
 - Envases.
 - Gastos del local (agua, luz...)
 - 2º gestor de la web.
 - Formación al personal.
- Economía de escala.
- Economía de campo.



ECO-SLOW

COSTES E INGRESOS

COSTE FIJO / MES	PRECIO UD.	UNIDADES	PRECIO
<i>Alquiler local</i>	300,00 €	1	300,00 €
<i>Seguro local</i>	33,33 €	1	33,33 €
<i>Seguro motos</i>	33,33 €	1	33,33 €
<i>Recarga eléctrica motos</i>	25,00 €	4	100,00 €
<i>Equipamiento personal + cocina (renovación)</i>	100,00 €	1	100,00 €
<i>Formación de personal</i>	100,00 €	1	100,00 €
<i>Sueldo repartidores</i>	617,50 €	4	2.470,00 €
<i>Sueldo nutricionista</i>	1.950,00 €	1	1.950,00 €
<i>Sueldo preparadores</i>	617,50 €	4	2.470,00 €
<i>Sueldo gestión markiteng, fotografía y asistencia</i>	1.560,00 €	1	1.560,00 €
<i>Gestión web + app</i>	100,00 €	1	100,00 €
<i>Marketing mensual</i>	100,00 €	1	100,00 €
<i>Programa Amigos</i>	40,80 €	8	326,40 €
<i>Suministros luz</i>	100,00 €	1	100,00 €
<i>Suministros agua</i>	50,00 €	1	50,00 €
<i>Suministros gas</i>	50,00 €	1	50,00 €
TOTAL (CF)			9.843,07 €

COSTE VARIABLE /MES	PRECIO UD. (Cvme)	CLIENTES	PRECIO
<i>Menú diario</i>	78,00 €	80	6.240,00 €
TOTAL (CV)			6.240,00 €

INGRESOS	PRECIO (P)	CLIENTES	PRECIO TOTAL
<i>Menú diario</i>	204,00 €	80	16.320,00 €
			0,00 €
TOTAL (IT)		80	16.320,00 €

RESULTADO I-G	EUROS
<i>COSTES TOTALES</i>	16.083,07 €
<i>INGRESOS TOTALES</i>	16.320,00 €
RESULTADO	236,93 €

INVERSIÓN INICIAL, CAPITAL SOCIAL Y SUBVENCIONES

INVERSIÓN INICIAL / ACTIVO	PRECIO	UNIDADES	PRECIO TOTAL
<i>Motos</i>	700,00 €	4	2.800,00 €
<i>Equipamiento de personal de cocina</i>	500,00 €	1	500,00 €
<i>Equipamiento de personal de reparto</i>	500,00 €	1	500,00 €
<i>Cámara frigorífica</i>	0,00 €	1	0,00 €
<i>Frigorífico</i>	1.000,00 €	1	1.000,00 €
<i>Lavavajillas industrial</i>	2.000,00 €	1	2.000,00 €
<i>Utensilios de cocina</i>	500,00 €	1	500,00 €
<i>Envases reutilizables</i>	500,00 €	1	500,00 €
<i>Webb y app (desarrollo)</i>	2.000,00 €	1	2.000,00 €
			9.800,00 €

CAPITAL SOCIAL Y SUBVENCIONES	PRECIO TOTAL
<i>Capital Social</i>	12.000,00 €
<i>Remanente</i>	2.200,00 €
TOTAL	12.000,00 €

INVERSIÓN INICIAL - CS + SUB	EUROS
<i>INVERSIÓN INICIAL / ACTIVO</i>	9.800,00 €
<i>CAPITAL SOCIAL Y SUBVENCIONES</i>	12.000,00 €
BANCO	2.200,00 €





Estructura de costes.

- Costes fijos:

- **Alquiler del local** (300€): todos los meses pagamos al dueño del local una cantidad de dinero para poder tener su disponibilidad.
- **Seguro del local** (33'33€): pagaremos una cantidad de dinero para poder tener asegurado el local en caso de que pase algo perjudicial en el local.
- **Seguro motos** (33'33€): se utilizara por si en algún momento hay percances con el transporte y tenerlo asegurado para ello.
- **Recarga eléctrica motos** (25€): cargaremos las motos en nuestra propia empresa para poder utilizarlas por la ciudad.





Estructura de costes.

- Costes fijos:
 - **Equipamiento personal + cocina** (renovación) (100€): todos los recursos que utilizaremos para manipular las comidas y los utensilios de cocina.
 - **Formación de personal** (100€): gastaremos una cantidad de dinero en la formación de las personas que trabajan para nuestra empresa.
 - **Sueldo repartidores** (617'50€): los repartidores ganaran un sueldo por el trabajo realizado para nuestra empresa.
 - **Sueldo nutricionista** (1950€): el personal obtendrá un sueldo por el trabajo realizado.





Estructura de costes.

- Costes fijos:
 - **Sueldo preparadores** (617'50€): las personas que preparan los menús se llevan un sueldo por su trabajo realizado.
 - **Sueldo gestion marketing, fotografía y asistencia** (1560€): la persona o personas que nos ayuden a gestionar todos estos servicios tendrán un sueldo por su ayuda realizada.
 - **Gestión web + app** (100€): la persona que nos gestione los datos de la página web y la app, se llevará un sueldo por realizar dicho trabajo.
 - **Marketing mensual** (100€): tendremos que invertir una cantidad de dinero para que nuestra empresa se publicite a través de otros espacios.





Estructura de costes.

- Costes fijos:
 - **Programa amigos** (40'80€): previsión del dinero que vamos a invertir mensualmente en la captación de nuevos clientes.
 - **Suministros de luz** (100€): es el gasto mensual que vamos a tener en la luz del local.
 - **Suministros de agua** (50€): idea aproximada de los gastos de agua del local (lavavajillas industrial, limpieza de los alimentos, uso de los trabajadores, etc.).
 - **Suministros de gas** (50€): es el gasto aproximado mensual que vamos a hacer del gas que se usa en nuestra empresa.





Estructura de costes.



- Costes variables:
 - **Menú diario** (2€): Coste medio de lo que le valdrá a la empresa cada menú diario e individual.
- Ingresos:
 - **Menú diario** (4€): Precio que le valdrá al cliente el menú diario.
- Inversión inicial activo:
 - **Moto** (2800€): Para poder realizar el reparto se comprarán 4 motos de 700€ cada una, por lo que la empresa afrontará una inversión de 2800€.
 - **Equipamiento de personal de cocina** (500€): Con el que equiparemos a nuestro personal para el trabajo. Esto supondrá una inversión de 500€.
 - **Equipamiento de personal de reparto** (500€): El coste de todo lo necesario para la entrega se eleva a 500€.



Estructura de costes.

- Inversión inicial activo:
 - **Equipamiento de personal de reparto** (500€): Con el que equipamos a nuestros repartidores para garantizar su seguridad vial. Supondrá un coste 500€.
 - **Cámara frigorífica:** En la cual no hará falta invertir ya que el local está dotado con una.
 - **Frigorífico** (1000€): Compraremos uno que nos costará 1000€.
 - **Lavavajillas industrial** (2000€): Compraremos un lavavajillas para poder lavar los envases reutilizables, donde invertiremos 2000€.
 - **Utensilios de cocina** (500€): Invertiremos 500€ para los materiales requeridos a la hora de preparar el pedido.
 - **Envases reutilizables** (500€): Se invertirá 500€ en los envases que se entregará a cada cliente con cada producto.
 - **Desarrollo Web y App** (2000€) : Se invertirán 2000€ para la gestión de las plataformas digitales.



Estructura de costes.

- Capital social y subvenciones:
 - **Capital social** (12.000€): Se ha decidido invertir 3.000€ por parte de cada socia.
 - **Remanente** (2.200€): El capital social restante que obtendremos en la estimación de gastos de los primeros meses es de 2.200€, que se dejará como reserva para pagos futuros.

- Inversión inicial:

Las socias invertiremos un capital social de 12.000€, que invertiremos en diferentes ámbitos para poder realizar nuestro trabajo. En donde gastaremos un activo total de 9.800€.

Ésto hace que nuestro capital social (Banco) sea al final de la inversión de 2.200€, que se dejará en reserva para pagos futuros.



ECO-SLOW

