

KOSTUEN EGITURA

Gure neozioaren kostuakurrera egiteko, atertazen ditugun mozkinekin ordainduko ditugu.

Jatetxearen kostuak 2 talde handietan banatzen dira:

Kostu finkoak: Kostu finkoen barruan lokalaren alakoairua eta honekin doan argia garrantzitsuenak eta garestienak dira. Kostuen barruan Lehengaiak eta langileen soldatak kostu finkoen barruan sartzen dira, baina egun festiboen salbuespenarekin, data garrantzitsuetan edota festiboetan: gabonak/festak/egun puntualak... lehengaien eta soldaten kostua igoko da ezkariari egokitzeko.

Kostu aldakorrak: Ekoizpenaren kostua egoera-ekonomikoaren arabera aldakorra da, honez gain komertziantearrekiko gastuak hauek daukaten ekoizpenaren arabera aldakorrak dira. Negozioarekiko egiten dugun publizitate kanpainak eta beste markekin daukagun lankidetzak, urtearen garaiaren edo lanen aukeren arabera aldatuko dute kostuak. Adibidez: udako edo gabonetako menu bat promozionatzeko kostuak edo merchandaising-aren kostuak. Exerako-zerbitzuak erabiltzen duen baliabideak: langileak,gasolina, automobilak... kostu aldakorrak dira ezkariaren arabera.

Eskala ekonomikoak: Gure azkeneko nahia ekoizpenaren ahalmena handitzea eta honen bidez mozkinak handitzea da, honez gain,hedapen ekonomikoari dagokionez, ekoizpen-ahalmen handia daukagunean beste lokal bat irekitzea edo frankizian bihurtzea.