



Imagina y crea tu momento

ESTRUCTURA DE COSTES

1. PLAN DE INVERSIONES

CONCEPTO	IMPORTE
Instalaciones (acondicionamiento local)	15.000,00
Maquinaria	28.076,00
Utillaje	830,00
Mobiliario	6.270,00
Página web	150,00
Equipos informáticos y software	880,00
Fianza	1.600,00
Existencias iniciales	2.500,00
Provisión de fondos (tesorería)	3.500,00
Publicidad	300,00
TOTAL	59.106,00

La actividad se va a llevar a cabo en un local de 45 m², que va a funcionar como obrador y tienda, requiere un acondicionamiento estimado en 15.000 €. El alquiler es de 800 €, con una fianza de 2 meses.



Desglose de la maquinaria y el mobiliario, principales partidas de nuestra inversión:

MAQUINARIA	IMPORTE
Horno (10 bandejas)	10.100,00
Abatidor	3.921,00
Congelador	4.606,00
Nevera	4.311,00
Microondas (4 unidades)	458,00
Inducciones (2 unidades)	80,00
Batidora (60 litros)	4.600,00
TOTAL	28.076,00



Imagina y crea tu momento

MOBILIARIO	IMPORTE
Mostrador con mampara de cristal	1.500,00
Mesa obrador	1.181,00
Cristalera obrador/tienda	2.095,00
Armario	395,00
Fregadero	435,00
Nevera bebidas	524,00
Estantería	140,00
TOTAL	6.270,00

El mobiliario es una parte importante de nuestro proyecto, no solo vamos a cuidar la calidad y acabado profesional de nuestros productos, sabemos que la imagen que transmite nuestro establecimiento es nuestra tarjeta de presentación.

Nuestra imagen corporativa a través del logo, eslogan, mobiliario y decoración tienen que crear un ambiente que invite a entrar a la vez que nos identifica y diferencia de la competencia. Vamos a crear una imagen de marca para transmitir confianza y profesionalidad.

Nuestro establecimiento está dividido en dos espacios:

- . Un obrador con una mesa central de trabajo y a su alrededor la maquinaria distribuida de manera ordenada, transmitiendo orden y limpieza. Está separado de la tienda por una cristalera que va a permitir al cliente ver los procesos de elaboración.
- . La tienda cuenta con un mostrador en el que van expuestos todos los elementos del pastel y una zona de trabajo donde se montan las elaboraciones. Hay una mampara de cristal que permite que el cliente disfrutar de la creación de su producto personalizado al momento.

2. PLAN DE FINANCIACIÓN

CONCEPTO	IMPORTE
Recursos propios	
Inmovilizado material	2.200,00
Aportaciones dinerarias	80.000,00 (20.000 cada socio)
TOTAL	82.200,00



Imagina y crea tu momento

3. COSTE PRODUCTOS

BIZCOCHO DE LIMÓN, TRUFA Y CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS				
	CANTIDAD		COSTE UNITARIO	COSTE
Bizcocho de limón	2	unds.	0,0434	0,0867
Almíbar de cacao	2	unds.	0,0058	0,0116
Relleno: Trufa	2	unds.	0,0288	0,0575
Complemento: Crujiente frutos secos	1	unds.	0,0180	0,0180
PACKAGING				
Envase	1	unds.	0,1447	0,1447
Bandeja	1	unds.	0,1298	0,1298
Cuchara tenedor	1	unds.	0,0600	0,0600
Servilleta	1	unds.	0,0090	0,0090
TOTAL ELABORACIÓN				0,52

SABLÉ DE CACAO, CREMA PASTELERA Y FRESAS				
	CANTIDAD		COSTE UNITARIO	COSTE
Sablé de cacao	2	unds.	0,0103	0,0205
Almíbar de naranja	2	unds.	0,0036	0,0071
Relleno: Crema pastelera	2	unds.	0,0261	0,0522
Complemento: Fresas	1	unds.	0,0596	0,0596
PACKAGING				
Envase	1	unds.	0,1447	0,1447
Bandeja	1	unds.	0,1298	0,1298
Cuchara tenedor	1	unds.	0,0600	0,0600
Servilleta	1	unds.	0,0090	0,0090
TOTAL ELABORACIÓN				0,48



Imagina y crea tu momento

BIZCOCHO DE ZANAHORIA, CREMA DE QUESO Y VIRUTAS DE CHOCOLATE BLANCO

	CANTIDAD		COSTE UNITARIO	COSTE
Bizcocho de zanahoria	2	unds.	0,0628	0,1255
Almíbar de naranja	2	unds.	0,0036	0,0071
Relleno: Crema de queso	2	unds.	0,0388	0,0776
Complemento: Virutas de chocolate blanco	1	unds.	0,0440	0,0440

PACKAGING

Envase	1	unds.	0,1447	0,1447
Bandeja	1	unds.	0,1298	0,1298
Cuchara tenedor	1	unds.	0,0600	0,0600
Servilleta	1	unds.	0,0090	0,0090
TOTAL ELABORACIÓN				0,60

BIZCOCHO DE PLÁTANO, MANTEQUILLA DE CAFÉ Y CRUJIENTE DE GALLETAS

	CANTIDAD		COSTE UNITARIO	COSTE
Bizcocho de plátano	2	unds.	0,0289	0,0578
Almíbar de cacao	2	unds.	0,0058	0,0116
Relleno: Mantequilla de café	2	unds.	0,0485	0,0970
Complemento: Crujiente de galletas	1	unds.	0,0120	0,0120

PACKAGING

Envase	1	unds.	0,1447	0,1447
Bandeja	1	unds.	0,1298	0,1298
Cuchara tenedor	1	unds.	0,0600	0,0600
Servilleta	1	unds.	0,0090	0,0090
TOTAL ELABORACIÓN				0,52



Imagina y crea tu momento

BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMA DE LIMÓN Y VIRUTAS DE CHOCOLATE NEGRO

	CANTIDAD		COSTE UNITARIO	COSTE
Bizcocho de chocolate	2	unds.	0,0327	0,0654
Almíbar de café	2	unds.	0,0074	0,0147
Relleno: Crema de limón	2	unds.	0,0240	0,0481
Complemento: Virutas de chocolate negro	1	unds.	0,0440	0,0440

PACKAGING

Envase	1	unds.	0,1447	0,1447
Bandeja	1	unds.	0,1298	0,1298
Cuchara tenedor	1	unds.	0,0600	0,0600
Servilleta	1	unds.	0,0090	0,0090
TOTAL ELABORACIÓN				0,52

SABLÉ, TRUFA Y VIRUTAS DE CHOCOLATE CON LECHE

	CANTIDAD		COSTE UNITARIO	COSTE
Sablé	2	unds.	0,0086	0,0172
Almíbar de limón	2	unds.	0,0061	0,0123
Relleno: Trufa	2	unds.	0,0288	0,0575
Complemento: Virutas de chocolate con leche	1	unds.	0,0440	0,0440

PACKAGING

Envase	1	unds.	0,1447	0,1447
Bandeja	1	unds.	0,1298	0,1298
Cuchara tenedor	1	unds.	0,0600	0,0600
Servilleta	1	unds.	0,0090	0,0090
TOTAL ELABORACIÓN				0,47