



HASIERAKO DIRU SARRERAK:

Gure ideia aurrera eramateko, lehenik eta behin bankuan 60.000€-ko mailegu bat eskatuko dugu.

Horretaz aparte, aurrezkiak inbertitu ditugu: Oierrek eta Naiak, 5.500€ zituzten aurreztuta, Isabelek 7.000€ zituen eta Mainerrek 4.200€. Guztira 22.200€ dira.

Hasierako inbertsioa 26.150€tan zenbatetsi dugu, eta bi diru-iturri hauekin finantziatuko dugu.

Diru laguntzak eskatuko ditugu: alde batetik, Bizkaiko Foru Aldundiko diru-laguntzara eta Lanbideren diru-laguntzara aurkeztuko dugu gure proiektua. Laguntza lortuz gero, gure lokalean gehiago inbertituko dugu.



NEGOZIOA MARTXAN DAGOENEAN IZANGO DITUGUN DIRU

SARREREN ESTIMAZIOA:

Behin negozioa martxan dugunean, salmentengatik dirua lortuko dugu. Eguneko menua 14,99€-koa izango da, eta espero dugu behintzat hilabetero 630 menu inguru saltzea. Horrela, hilabetean menuekin bakarrik, 9443,7€ko diru sarrerak lortzea espero dugu. Hori kontuan izan gabe menurik eskatzen ez dutenek. Gainera, taberna ere denez, kontsumitzaile gehiago ditugu eta hortik sarrera gehiago jasoko ditugu. Taberna aldetik, sarreren %30 izatea espero dugu. Gure menuko platerrik nagusienak lehengo platerren hauek dira: Patatak errioxara, paella, marmitakoa, Cesar entsalada, kalabazin purea eta makarroiak karbonarara. Bigarren



plateretatik aipatzekoak dira: txitxarroa plantxan, entrekota, bakailao gesatua plantxan osagarriekin eta sahieski errea. Postreetan nabarmenak dira: gatzatua intxaurrekin eta eztiarekin, gazta tarta, euskal pastela eta yogur krema. Gainera, menuarekin ogia, ardoa eta ura sartzen da.