

Estructura de costes

Para sacar adelante nuestro proyecto, debemos tener en cuenta una serie de gastos que nuestra empresa debe ser capaz de afrontar:

1.- Costes Variables:

TOTAL:

302,20€

- Para hacer las salchichas necesitaremos los siguientes productos:
 - Panecillos blancos a 8€ las 20 unidades de 90 gramos. El proveedor será *Panabad*.
 - Salsas varias: ketchup, mayonesa y mostaza a 8,39€; 16,05€; y 8,55€ las 200 monodosis de 10 mililitros, respectivamente. El proveedor será *Makro*.
 - Salchichas estilo *Bratwurst* a 5,39€ las 16 unidades. El proveedor será *Makro*.
 - Aceite de girasol a 6,95€ los 5 litros. El proveedor será *Makro*.
- Para hacer los crêpes necesitaremos los siguientes productos:
 - Aceite de girasol (ver salchichas).
 - Harina de trigo a 8,15€ los 10 paquetes de 1 kilogramo. El proveedor será *Makro*.
 - Huevos a 2,95€ las 30 unidades de talla M. El proveedor será *Makro*.
 - Leche entera a 5,35€ las 6 unidades de 1,5 litros. El proveedor será *Makro*.
 - Azúcar en polvo a 6,39€ el paquete de 3 kilogramos. El proveedor será *Makro*.
 - Crema de avellana *Nutella* a 17,03€ el paquete de 3 kilogramos. El proveedor será *Makro*.
- Para hacer las patatas fritas necesitaremos los siguientes productos:
 - Aceite de girasol (ver salchichas).
 - Especia *Gewürzmischung 3* de *Maggi* a 12,72€ el pack de 8 unidades de 65 gramos. El proveedor será *Amazon*.
 - Sal fina a 1,25€ el paquete de 1 kilogramo. El proveedor será *Makro*.
 - Patatas fritas congeladas a 2,49€ la bolsa de 2,5 kilogramos. El proveedor será *Makro*.
 - Salsas varias (ver salchichas).
- Además, también tendremos bebidas/refrescos en nuestros puestos:
 - Refresco *Coca-Cola* a 10,79€ las 24 latas de 33 centilitros. El proveedor será *Makro*.
 - Refresco de naranja *Kas* a 7,20€ las 24 latas de 33 centilitros. El proveedor será *Makro*.
 - Agua mineral natural a 2,09€ las 12 botellas de 33 centilitros. El proveedor será *Makro*.
- Para presentar los productos necesitaremos los siguientes productos:
 - Servilletas cuadradas de papel púrpuras para las salchichas a 8,34€ el pack de 2.400 unidades. El proveedor será *Makro*.
 - Platos de papel rectangulares blancos para los crêpes a 1,89€ el paquete de 50 unidades. El proveedor será *Makro*.
 - Minibandejas alargadas y hondas de papel para las porciones de patatas fritas a 2,59€ el paquete de 50 unidades. El proveedor será *Makro*.
 - Tenedores y cuchillos de madera para los crêpes a 4,60€ el paquete de 50 unidades. El proveedor será *Makro*.
- Para preparar la comida necesitaremos los siguientes utensilios:
 - Papel de cocina a 14€ los 6 sacos con 10 paquetes de 3 rollos. El proveedor será *Makro*.
 - Guantes negros de nitrilo a 16,09€ el paquete de 100 unidades. El proveedor será *Makro*.

- Por otro lado, también necesitaremos folletos informativos y “folletos sorpresa” para relacionarnos con los clientes. Estos últimos, los diseñaremos cada mes. El precio es de 18€ por 500 folletos. El proveedor será la copistería *Iparraguirre*.
- Asimismo, dependemos, sobre todo en el puesto ambulante, de los vehículos y, por ello, también de su combustible. Es decir, tendremos en cuenta el precio por litro de la gasolina que actualmente es de 1,47€ (gasolina) y 1,34€ (diésel).

2.- Costes fijos:

TOTAL:

15.368,50€

- Para asegurar que nuestro puesto ambulante esté cuidado por la noche y tengamos acceso a una fuente de agua (y luz), reservaremos una plaza en el área de servicio y aparcamiento para autocaravanas de *Berio* (San Sebastián). El coste fijo por año será de 730€ para esa plaza.
- Para la venta de nuestros productos necesitaremos en principio dos remolques de tipo “foodtruck” de segunda mano por 3.000€ cada uno, que los transportaremos con nuestros coches de uso privado.
- Además, necesitaremos en principio un foodtruck para el puesto ambulante de segunda mano por 6.000€.
- Para preparar la comida necesitaremos los siguientes electrodomésticos:
 - Freidora doble *Tarrington House* para las patatas fritas por 60€. La compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
 - Plancha Makro *Professional* para las salchichas por 199€. La compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
 - Máquina *Lacor* para los crêpes por 29,50€. La compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
 - Frigorífico *Severin* con congelador para conservar bebidas, patatas, panecillos, masa de crêpe, salchichas, etc. por 300€. Lo compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
 - Horno para descongelar los panecillos por 20€. Lo compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
- Por otro lado, necesitaremos un pack de varios utensilios de cocina por 20€. Los compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
- Para presentar la información en nuestros puestos y publicitar nuestra empresa necesitaremos dos “roll-ups” por 30€ cada uno, tres carteles informativos luminosos rectangulares por 60€ cada uno y tres rótulos luminosos ovalados con nuestro logo por 90€ cada uno. Lo compraremos en la tienda online de *Rotulowcost*.
- Asimismo, necesitaremos tres cajas registradoras y de caudales por 100€ cada una. Las compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.
- Por último, también debemos tener en cuenta la tasa para poner los puestos, la cual asciende a 600€ al mes por cada puesto.

3.- Inversión inicial:

TOTAL:

15.670,70€

Para abarcar el proyecto SanseBissen necesitaremos una inversión inicial de 15.670,70€, que financiaremos con los recursos financieros explicados anteriormente (ver *recursos clave*). Debemos tener en cuenta que para amortizar los costes fijos y devolver alguno que otro recurso financiero con nuestros ingresos necesitaremos un tiempo, ya que es un gasto muy grande. Hemos previsto tanto

costes fijos como variables para la primera compra que haremos. No obstante, hay muchos productos que en las siguientes compras ya no se pagarán; es decir, solo compraremos, por ejemplo, las salchichas en Makro, pero no otra freidora.