

JANARI OSASUNTSUEN

JANARI AZKARRA

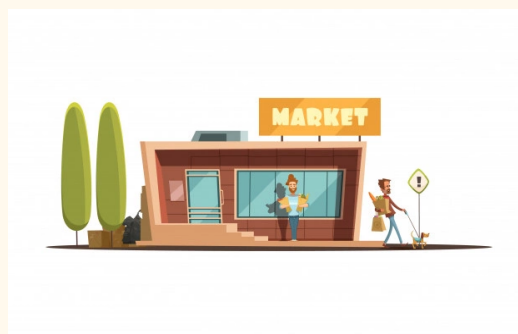
Enpresa bat aurrera eramateak dakartzan kostu guztien definizioa da. Prozesu guztiek gastu jakin batzuk sortzen dituzte, eta gure enpresak gai izan beharko du **gastu horiei aurre egiteko**. Hauexek izan daitezke kostuen egituren ezaugarriak: kostu finkoak, kostu aldakorak, eskalako ekonomiak eta hedadura-ekonomiak.

Mundu guztiak dakien bezala, enpresa bat hasieran diru kopuru handi bat asmatzean oinarritzen da, bere ideia edo proiektua aurrera eramateko. Inbertitzeko dirurik izan gabe ezinezkoa da enpresa bat deserriratzera eta aurrera eramatea. Hasieratik amaierara egiten diren inbertsio horiek guztiak enpresak ordaindu beharreko gastuak dira. Gure lanean esan dugun bezala, gure negoci ideia lokal fisiko bat sortzean oinarritzen da, non gure bezeroei janari %100 osasuntsu eta osasungarria eskaintzen zaien, janari osasuntsua sustatzeko eta obesitatea murrizteko. Proiektu honek dakartzan kostuak sailkatzerakoan, oinarria eta funtsezkoena lokal bat alokatzea/erostea da, gure lokala egin ahal izateko. Hori funtsezkoa dela esan daiteke, gure proiektua jatetxe bat baita.

Barkaldoko hainbat lokalen orrialdeetan begiratuta, gure aurrekontura ondoen egokitzen dena aurkitu dugu:

https://www.pisos.com/alquiler/local_comercial-bagatza_beurko_desertu48901-18362735461_102200/

Kasu honetan, alokatu egingo dugu, kontuak eginez ez baita errentagarriagoa izango, hau da, hilean **300 euro** ordainduko ditugu lokalagatik, kasu honetan kostu hau kostu finko bat deritzo, hau da ez da aldatzen ekoizpen mailagatik.



Alokairuaren prekarietateaz gain, jatetxea beste edozein

bezalakoa denez, langileak behar ditugu. Hau da, langile horiek hilero soldata bat izango dute, eta lehentasuna izango dute gazteak direnek eta nolabaiteko gehiegikeria dutenek. Horrela izanez gero, erabaki dugu onena 4 langile kontratatzea izango litzatekeela, bi sukaldean eta beste bi lokaletik kanpo. Langile horiek berdin kobratuko lukete **850** euroko tota pertsona bakoitzeko, sukaldean edo

zerbitzari gisa lan egin, era berean kostu hauek soldatak direnez kostu finkoak erebai dira, ez dira aldatzen ekoizpen mailagatik. Hau da hilean **3700** euro kostu finkoak ordaindu behar ditugu.

Lokal hori eraberritzea **24000** euro inguru kostatuko litzaiguke ikusi ahal dugun moduan diru kantitate oso handia da, kontuan hartuta jatetxe bat eraberritzearen kostua, eraikuntza-enpresa baten laguntzarekin, **500 eta 1.000** euro artekoa dela metro karratuan. Beraz, **mailegu** bat eskatuko diogu bankuari lokalaren erreforma finantzatu ahal izateko. Bankuak mailegua onartuko baligu, mailegua



eta komisioa itzuliko genizkioke lehen bizpahiru urteetan.

Azkenik, Urtea amaitzeko **54.000** euroko gastu finkoak izango genituzke, lokala urte osoan irekita egongo litzatekeelako, festa egunak kontuan hartu gabe. Hilean zenbatetsitako mozkinak kalkulatuta, **7500** euro sartuko genituzke, hau da, urtean **90.000** euro, gastu finkoak kenduta, **3.000** euro diru sarrerak guztira. Kopuru horiek subjektibo samarrak dira, ez baitugu benetan jakiten zer salduko dugun eta zer ez, pixka bat errealista izanik urteko egun

guztietan eskaintzen ditugun bazkari eta afari guztien artean. Hori kalkulatzeko, bezero batek janari soil batean gastatuko lukeenaren batez bestekoa egin genuen. Horretarako, gure janari eta edariaren preziorik baxuena hartu genuen, kasu honetan botila bat ur izango litzatekeena, eta pokhe merkeena eta guztira **10** euro izango lirateke janari horrengatik.