

10. KOSTUEN EGITURA

Gure zerbitzuaren **kostu garrantzitsuena** garaian garaiko eta bertako produktuak izango dira. Hau da, menuekin batera bideoak bidaliko dizkiegu gure bezeroei, bideo hauetaz baliatuko gara gure bazkideei ahalik eta hoberen azaltzeko nola burutzen diren menuetan agertzen diren errezetak. Honetarako ezinbestekoak dira merkatuko eta denda ekologikoetako produktuak. Beraz nahiz eta ez izan kostu garestiena, garrantzitsuena izango da. Aipatu beharra dago hauek **kostu aldakorrak** direla. Izan ere, zenbat eta menu gehiago egin, orduan eta bideo gehiago egin beharko ditugu, eta honekin batera lehengai eta produktu gehiago beharko ditugu.

Beste alde batetik **kostu finkoak** ditugu, bertan lehen aipatu bezala informatikariaren eta nutrizionistaren soldatak egongo dira. Beraien inplikazio eta lanaren truke hilabetero beraien soldata izango dute.

Horrez gain, **eskala ekonomikoa** ere nabari da, bazkide gehiago edo gutxiago edukitzeak menuen sorkuntzan eragingo duelako. Hau da, zenbat eta bezero gehiago, orduan eta menu gehiago sortu beharko ditugu eta orain aipatu bezala, honekin batera bideo gehiago egin beharko ditugu. Beraz kostuak ere igo edo jaitsi egingo dira.

Azkenik, **zabalkunde ekonomikoa** dugu. Izan ere, baliabide berdinak erabiliz produktu gehiago eskeiniko ditugu. Hau da, grabatzeko kamera, giza baliabideak, espazioa, sukaldea... uneoro berdinak izango dira, baina errezeta bat baino gehiago egiteko aukera ematen digute.