

## KOSTUAK

Hasteko, inbertsio handia egin beharko dugu. Lokala grabitatea ez izateko, 250.000€ beharko ditugu makinak erosteko. Jatetxea nahi dugun bezala apaintzeko 2.000€ kostatuko digu.

Leku bat alokatuko dugu, Artea merkataritza-gunean, 700€ hilabetero eta alokairua sinatzerako orduan bi hilabeteko fidantza eskatzen dute.

### KOSTU ALDAKORRAK/FINKOAK:

Negozia martxan dagoenean kostu finko bezala makinaren prezioa, alokairua eta apaingarriak izango dira, guztira 252.700€. Kostu aldakorrak lokalaren argia, ura etab izango dira baita janaria ere, hornitzaileei erosiko diegulako. Horrez gain, sukaldariak kontratatu beharko ditugu, hori 7000€ kostatuko digu. Ere bai hilabetero gastatuko dugu 1000€ marketinean, autobuseko paradetan jartzeko eta beste lekutan gure jatetxea promozionatzeko. 2.100€ ordainduko diegu langileei eta zerbitzariari. Langile espezializatuak kontratatuko ditugu makinetaz arduratzeko, beraz, beste 1200€ hilabetero.

### KOSTUEN TAULA:

HASIERAKO INBERTSIOA		NEGOZIOA MARTXAN DAGOENENAN	
Grabitateko gabeko zonaldea:	250.000€ (kostu finkoa)	Alokairua:	700€/hilero (kostu finkoa)
Diseinua:	2700€ (kostu finkoa)	Marketing eta publizitatea:	1000€/hilabetero (kostu aldakorra)
Langileak:	2100€ (kostu aldakorra)	Hornitzaileei ordaindu:	Hilabetearen arabera aldatuko da.
Sukaldari aditua:	7000€ (kostu finkoa)	Mantentze-lanak:	1200€ (kostu finkoa)

