

# Estructura de costes

## Inversión inicial

### Inversión inicial: 30000€

Cada una del equipo aportará un cuarto de la inversión total, lo que son 7500€.

## Costes fijos y variables

### Costes fijos: 18000€/mes

#### → Salarios: 16250€

Contamos con 4 cocineros que tendrían un salario de 1500€, 2 camareros con jornada completa con un salario de 1400€ y otro camarero de media jornada. Además cada una del equipo (4 en total) cobraría 750€. Sumando todas las nóminas, esto serían 12500€ brutos, que sumándole el 30% de la seguridad social da como resultado 16250€ mensuales en salarios.

#### → Seguro: 100€

#### → Agua: 50€

#### → Luz: 300€

Hemos elegido abrir 5 días de la semana, de miércoles a domingo, 10 horas diarias divididas en el turno del mediodía y el turno de la noche. Por lo tanto el local solo estará abierto, y por tanto solo consumirá luz, durante 22 días al mes 10h por día.

### Costes variables: 3932€/semana

#### → Menú del día: 5€

#### → Menú de noche: 5,50€

#### → Carta: 8€

Hemos escogido gastar estos costes por comensal (algo menos de la mitad del precio al que lo vendemos) para poder tener suficiente beneficio como para contratar a un fotógrafo para tener contenido para nuestras redes sociales.

## Costes sociales y ecológico

Uno de los posibles costes ecológicos que podríamos tener sería el desperdicio de comida, pero le tratamos de poner la mejor solución posible colaborando con Amigos de la calle para donar los excedentes a comedores sociales.

En cuanto a los costes sociales, podría ocurrir que, al trabajar en un restaurante que está abierto durante 10h, los empleados trabajaran demasiadas horas. Para evitar esto, hemos realizado un horario distribuyendo a cada uno para cumplir con sus horas correspondientes.

### Cocineros:

	X	X	J	J	V	V	S	S	D	D
11:00	2		2		2		2		2	
12:00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
13:00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
14:00	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
15:00		2		2		2		2		2
19:30	2		2		2		2		2	
20:30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
21:30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
22:30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
23:30		2		2		2		2		2

Para los camareros sería igual, excepto en los turnos entre viernes noche y domingo al mediodía, donde habrían 3 camareros, ya que necesitaríamos más al haber mayor cantidad de clientes.