

Fuentes de ingreso

Nuestra fuente de ingreso son aquello que ganemos vendiendo la comida en el restaurante. Hemos preparado 3 opciones distintas para comer en el restaurante; el menú de día (13€), el menú de noche (14€) y la carta (20€). Para calcular las fuentes de ingreso, hemos estimado cuánto ganaríamos por turno.

De miércoles a mediodía, a viernes a mediodía, estimamos que va a haber la menor cantidad posible de flujo de clientela (10 por turno), habiendo más durante el mediodía (16 por turno) al ser entre semana (y en el caso de los miércoles y jueves el día siguiente es laboral, y la gente suele volver más pronto a casa).

De viernes noche a domingo a mediodía es cuando estimamos que vengan más clientes (48 por turno), puesto que se consume más en restauración durante este horario, por lo que será cuando más ingresos recibamos. Por esto hemos priorizado los fines de semana, escogiendo cerrar lunes y martes, que serían los días con menos ingresos.

Para los domingo hemos estimado el "peor caso posible" ya que el día siguiente es laboral por lo que el domingo se suele priorizar el descanso y hay menos consumo en hostelería.

	X	J	V	S	D
PERSONAS	16	16	16	48	48
POR TURNO	16	16	16	48	48
	10	10	48	48	10
	10	10	48	48	10
FACTURACIÓN	208	208	208	960	960
POR TURNO	208	208	208	960	960
EN EUROS	140	140	960	960	140
	140	140	960	960	140

Para averiguar la facturación, hemos multiplicado el número de personas/turno por el precio que estimamos que se gaste cada una. Para los turnos en los que hay 16 personas hemos asignado el menú normal; donde hay 10, el de noche; y donde hay 48, la carta.

TOTALES 696€ 696€ 2336€ 3840€ 2320€ **9888€**

Beneficio

Ingreso semanal: 9888€

Coste variable semanal: 3932€



Beneficio operativo (Ingreso - Coste) = 5956€ x 4 semanas = 23824€

TOTAL FIJOS: 18000€

TOTAL INGRESOS: 23824€

TOTAL BENEFICIO: 5824€