

- **‘ESTRUCTURA DE COSTE:**

- **Costes fijos:**

seguros e impuestos a la propiedad, gastos financieros, arriendos, depreciaciones y nómina del personal de planta. Se ubican entre el 35 y el 45% de los costos totales.

- alquiler del local
- agua
- luz
- mano de obra: 1200 € por trabajador
- seguros e impuestos

- **Costes variables: entre 55 y 65% de los costes totales**

- costo de venta: valor de la materia prima necesaria para la elaboración de los platos. Entre el 25 y 30 % de las ventas netas.
- Nómina variable: requerimientos de personal no permanente, entre el 30 y 50% de la nómina total.
- gastos operacionales: entre el 13 y 20% de la venta

- **Costes directos:**

- Disposiciones y comisiones relativas a las ventas
- Envíos, transporte y logística
- Seguro de transporte
- Bienes acabados
- Materias primas
- Subcontratación

- **Costes indirectos:**

<https://economipedia.com/definiciones/coste-indirecto.html>

Se dividen en:

- Costes indirectos comerciales

- alquiler del local
- electricidad
- combustibles
- factura del teléfono e internet
- amortizaciones de la maquinaria
- Costes indirectos financieros
- impuestos
- Costes indirectos administrativo
- Gestoría
- Asesoría
- Seguro de responsabilidad civil

- Costes de inversión inicial:

- primer mes de alquiler del local: 1000 €
- máquina de café industrial: 5000 €
- molinillo de café eléctrico: 100 €
- mostrador y vitrina: 7000 €
- reformas del local: 5000€

vaciar el local, pintura y decoración, reacondicionamiento del local, almacén y baño

- mesas y sillas
- productos para producir la boyeria, tipos de leche (leche entera, semi y desnatada, sin lactosa, de soja y de avena) 500€
- 100k granos de café= 300€
- 2 motos eléctricas para el reparto= 2000€ cada una