

ESTRUCTURA DE COSTES

COSTES FIJOS:

En nuestro restaurante hay una serie de costes fijos que son la compra de los materiales para poder construir nuestro restaurante y el pago de los trabajadores a menos que les ascendamos y subamos el sueldo por llevar un periodo de tiempo que nosotros consideremos que merece ser ascendido y de esta manera mejorar su salario, también los costes del mantenimiento de la maquinaria ya que contrataríamos un seguro para que cada mes viniesen a supervisar y comprobar nuestra maquinaria.

COSTES VARIABLES:

La mayor cantidad de costes en nuestro restaurante son los costes variables que son los costes del mantenimiento de nuestro local, los costes de producción y los costes de las materias primas ya que estos costes varían con la cantidad de gente que se estima que va a venir un determinado día, la publicidad también sería un coste variable debido a que dependiendo del tipo de publicidad que se contrate costara un precio u otro

COSTES DIRECTOS:

La mano de obra de los trabajadores, el servicio de limpieza, la cocina, etc...

Las materias primas; los alimentos, la comida variada, las especias

COSTES INDIRECTOS:

Los recursos usados para pagar los salarios de los empleados.

COSTE DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS:

Son los costes destinados a la producción durante un período de tiempo específico. No todos los productos y servicios manufacturados serán vendidos de inmediato, ya que muchos serán almacenados. Abarca el coste de la mano de obra, las materias primas y los gastos de producción indirectos.

