

9. ESTRUCTURA DE COSTES

- *Costes variables.* En esta sección encontramos el gasto que tendremos en la materia prima, es decir, la comida a cocinar, y el posible combustible del vehículo que utilizemos para realizar el reparto.
- *Alquiler.* Ya hemos encontrado un local que satisface todas nuestras necesidades como empresa culinaria y esperamos que el coste del alquiler no sobrepase nuestro presupuesto estimado, aunque para confirmar esto deberemos ponernos en contacto con la persona que realiza el alquiler.
- *Suministros, servicios y otros gastos.* Aquí se encuentran costes como la luz, el agua o el teléfono o el material de oficina que deberemos tener en cuenta para organizar los ingresos, los costes, los pedidos, etc.
- *Gastos comerciales.* Principalmente al comienzo de nuestra empresa deberemos soportar ciertos gastos comerciales como por ejemplo podrían ser publicitarnos en periódicos o televisión locales.
- *Gastos de personal.* De este apartado nacerán los sueldos y el dinero destinado a pagar la Seguridad Social de los empleados en el caso de que la empresa crezca y los tengamos.