

Estructura de costes:

Nuestro negocio irá impulsado por nuestros bajos precios y nuestra calidad de productos. Minimizaremos nuestros costes siendo nosotros los principales trabajadores de nuestro negocio, preparando nosotros mismos las recetas, y el servicio de pastelería.

Alquilaremos medios de traslado más económicos como puede ser bicicletas eléctricas y contrataremos empleados de confianza los cuales llevarían la comida a domicilio.

Costes fijos

- Local: 40.000€
- Horno y vitro: 2.237,00€
- Microondas: 95,00€
- Nevera: 201€
- Freidora: 63€
- Cubertería: 357
- Lavavajillas: 200€
- Frigorífico: 210€

Costes variables: estos gastos se repetirán cada mes

- Ingredientes de pastelería: 700€-750€
- Vajilla: 20€-30€
- Comida: 1750€-1800€

Tekku lovers

- Bebida: 1200€-1250€

Importe	%	Explicación	
Total ingresos	12.000 €	100%	de las ventas
Ventas de comida	6.750 €	58.4%	de las ventas
Ventas de bebida	2.250 €	25%	de las ventas
Ventas de pastelería	3.000 €	16,60%	de las ventas

Total coste de compras	3.800 €	31.6%	de coste sobre el total de las ventas
Coste de comida	1.800 €	25.71%	de coste sobre las ventas de comida
Coste de bebida	1.250 €	41.66%	de coste sobre las ventas de bebida
Coste de pastelería	750 €	37.5%	de coste sobre las ventas de pastelería

Haciendo un cálculo aproximado hemos llegado a la conclusión de que comenzaremos a tener beneficios a los 5 meses, teniendo en cuenta que el 40% de las personas pedirán el menú de la casa y el 60% pedirían el menú del día. También hemos tenido en cuenta el número de personas que vendrían a comer dependiendo del día de la semana (aproximadamente un total de 32 personas al día los fines de semana y 17 personas los días de diario).

Los ingresos de la pastelería nos darían un total de 3000€ al mes, con lo cual necesitaremos aproximadamente unas 10 personas al día que compren cada uno un número de pasteles cuyo precio sea equivalente a 10€.

Una vez saldados todos los costes fijos podremos contratar a más personal.