

## **ESTRUCTURA DE COSTES**

**Principalmente necesitaremos estas dos cosas**

- Licencia de restaurante (pago único)
- Dinero para la compra y reforma de local (pago único)

**Después los costes se dividirán en fijos y variables**

**-Costes fijos:**

- Alquiler de local
- Sueldos de empleados (puede variar dependiendo el personal contratado)
- Suministro:
  - Empresa alimentaria (puede variar dependiendo de la cantidad de comida que se consuma)
  - Gastos en el consumo de agua, luz y gas (puede variar dependiendo del consumo que se haga)

**-Costes variables:**

- Mejoras en el local
- Gastos en la organización de eventos
- Gastos en publicidad y marketing

