

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

