

1. ESTRUCTURA DE COSTES

Personal de trabajo:

En personal de trabajo tendremos un coste superior a los 10.000 euros mensuales en el conjunto total de trabajadores. Cada persona tendrá lo que se ve según convenio en el estado español.

- Chef
- Ayudante de cocina
- Secretario
- Persona encargada de los trámites publicitarios
- Encargado del área delivery
- Contable

Impuestos.

En impuestos se pagará aproximadamente 2000 euros al mes.

Pago de proveedores.

- Green Granjas S.A. (suministración de alimentos)
 - Tenemos un acuerdo de coste de un 35% de sobrecoste sobre lo gastado en materia prima por el proveedor.
- Cuberterías ECO S.L.
 - Tenemos un acuerdo de coste de un 60% de sobrecoste respecto a lo gastado por parte del proveedor.
- TEFAL (suministro de materiales de cocina).
 - Nuestro acuerdo supone un sobrecoste de 62% respecto a los gastos del proveedor.

Adquisición de materiales.

La obtención de nuestra materia prima se hará por medio de alianzas con proveedores que nos suministrarán material de primera clase del tipo kilómetro cero. Será materia totalmente natural sin ningún tipo de mantenimiento en laboratorio.

Será de entrega inmediata y directa a la localidad de la empresa por medio de transporte por carretera.

Subcontrataciones:

Nuestra empresa subcontrata a empresas de limpieza, repartidores, programadores y nutricionistas. Todas ellas serán necesarias para el buen funcionamiento de nuestra empresa ya que cada una tiene una función fundamental. La empresa de limpieza nos ayudaría a tener una buena higiene y cuidado de las instalaciones y por lo tanto de la comida que hacemos. También necesitaríamos una empresa de reparto ya que nuestra empresa no tiene tienda física. Por otra parte, estarán los programadores que se encargarían de solucionar cualquier problema que surja en las aplicaciones y páginas webs. Esto haría que tuviéramos una rápida y fácil accesibilidad a todas nuestras páginas. Por último se encontrarán los nutricionistas, es muy importante que el menú esté hecho por una persona especializada. Ya que se encargaría de realizar evaluaciones nutricionales y dietoterapia adaptada a las diferentes situaciones, problemas o patologías.

Mantenimiento de instalaciones:

Nuestras instalaciones reciben un mantenimiento diario en el aspecto de la limpieza y semanal en cuanto al funcionamiento y mantenimiento de nuestra maquinaria. Es un aspecto vital de nuestra empresa ya que, debido al tipo de mercado que abarcamos, es indispensable que todo aquello que pueda estar en contacto con los alimentos y/o trabajadores de la empresa esté en perfecto estado. Además, se nos es requerido pasar unos mínimos de calidad y limpieza no solo en nuestros alimentos sino también en nuestras instalaciones por razones de seguridad y salud para con nuestros trabajadores y clientes.