



4. FUENTES DE INGRESO

Para poder comenzar con el proyecto necesitábamos conseguir un dinero inicial, así que pedimos un préstamo al banco con intención de devolverlo una vez hayamos generado beneficio suficiente para afrontar esa pérdida de dinero. Somos conscientes del tipo de interés medio actual se sitúa en el **2,70%**. El presupuesto que solicitamos fue de **35.000 euros**. Para ello hicimos un presupuesto teniendo en cuenta los gastos y los beneficios iniciales.

- Gastos iniciales del proyecto
 - El precio de cada mes del local alquilado en Bilbao, Deusto, en la Calle Iruña, nos cuesta **1500 euros al mes**. Además de eso, tuvimos que contratar a una empresa llamada **ormak** que se dedica a hacer obras. Gracias a esta empresa podremos colocar los muebles de cocina necesarios para realizar las comidas y que nos pudiera poner el local en un buen estado para nuestros clientes. En total la reforma nos costó unos **15.000 euros**. En el precio se incluyen los utensilios de cocina necesarios para cocinar, como por ejemplo: sartenes, batidoras, cubiertos, etc. además de una sala donde se pueden hacer los cursos que hemos planteado.
 - Los gastos de electricidad, agua e internet del local cada mes. Serían aproximadamente dependiendo del mes, unos **150 euros de gastos de luz**, **76 euros de agua** y por último **25 euros de wifi**, el cual es necesario para poder organizar y buscar cosas en el propio local. Un total de **251 euros**.
 - Los gastos de un **servicio de limpieza** para el local, ya que como trabajamos mayormente cocinando es necesario que cada semana se haga una limpieza total del lugar. La empresa de limpieza que hemos contratado se llama Limpiezas Kodi, una empresa especializada en limpieza especializada de hostelería que nos cuesta unos **1000 euros al mes**. Ya que requerimos de su servicio cada dos semanas cuando nos hacen una limpieza total de las cocinas y una vez al mes una limpieza profunda de los baños del local y del local completo.
 - Los gastos de los diferentes tipos de **alimentos** buenos y ecológicos que son necesarios para realizar las comidas que son distribuidos por la empresa *MahatsHerri* la cual tiene un costo de unos **500 euros**, teniendo en cuenta que nos lo distribuyen directamente al local.



- Los gastos de la contratación de la empresa que nos proporciona los **envases** de *take away* junto con los cubiertos y servilletas necesarios para que el cliente coma. Los envases alimentarios son ecológicos ya que están hechos con materiales renovables o reciclados para que no dañen al medioambiente. El precio total por mes sería de unos **444,4 euros**, pidiendo unas 400 unidades en total como base para
- Beneficios:
 - Sacaremos un beneficio de la venta de nuestros platos caseros. Al iniciar empezaremos con unos pocos como podrían ser: el **marmitako** (8 euros), **Tortilla** (1,8 euros), **pizza jamón y queso casera** (14 euros), **alubias blancas con chorizo** (6 euros), etc. Los precios de nuestros productos serían precios fijos ya que el precio de nuestros platos no va a variar si no que siempre va a ser el mismo.

