



## 9. ESTRUCTURA DE COSTES

Para que un negocio sea factible, debe estar planteado para **destacar en calidad** o, por otro lado, en sus **bajos costes**. El modelo de negocio impulsado por el coste se enfoca en minimizar los costes en todos los campos donde esto es posible, de esta manera ser capaces de vender sus productos a muy bajo coste. Por otro lado, el otro tipo de negocio es el impulsado por el valor, como puede ser CCAED, el cual se centra en la excelente calidad de sus productos y el servicio personalizado al cliente.

Como todo negocio, CCAED tiene una serie de gastos que, juntos a los ingresos, van a determinar si el negocio es rentable o no. Los beneficios, la diferencia entre los gastos y los ingresos, dependen casi en su totalidad de la **buena gestión y dirección del negocio**. Un profesional que sepa cómo dirigir y gestionar el restaurante desde la innovación y con gran agilidad tendrá más posibilidades de conseguir sus objetivos y obtener mayores beneficios.

Además, realizar el análisis de costos de una empresa ayuda a una adecuada gestión empresarial, pues facilita determinar el precio al que deben venderse los productos o servicios para que la empresa sea **rentable**. En CCAED, el poder entender los factores que afectan los costos, permite llevar a cabo una mejor estimación a futuro, establecer prioridades y conseguir un control de los recursos, evitando costos innecesarios.

Comenzaremos comentando los **costes fijos** que son aquellos que no puedes dejar de cubrir. De alguna forma, son un tipo de **gasto de carácter obligatorio** que tienes cada mes. Entre los que se encuentran el alquiler, la amortización del equipamiento, la mano de obra fija del restaurante, los suministros y el sueldo del gerente o el director del restaurante. Asimismo, pagamos un precio fijo por los envases ecológicos utilizados para servir la comida y, por supuesto, un equipo de limpieza especializado en servicios como el nuestro. En el periodo de un mes CCAED, aproximadamente, consume **una media de 2500€** en gastos fijos.

Los **costes variables** son aquellos que se modifican de acuerdo a variaciones del **volumen** de producción, se trata tanto de bienes como de servicios. Es decir, si el nivel de actividad decrece, estos costos decrecen también, en cambio, si el nivel de actividad crece, los costos también. En nuestra empresa, CCAED, la mayoría de los materiales que tenemos o que utilizamos tienen **costes fijos**, es decir, siempre deberás pagar lo mismo, independientemente del nivel de producción de tu negocio o emprendimiento.



A pesar de eso, también hay algunas cosas en nuestra empresa en las cuales sus costes son variables, como por ejemplo, **los alimentos**. Actualmente estamos viviendo una situación en la que los precios de la comida han estado **incrementando** constantemente de una forma sorprendente, la cual ha tenido efectos negativos para todos, como podría ser para los negocios pequeños. Algunos de los alimentos necesarios han tenido **aumentos** en España que incluso superan el 40%. Productos como la harina, la mantequilla o el azúcar, alcanzaron en octubre aumentos del 37,8%, 34,1% o incluso del 43%. Por ello, hoy en día, depende del mes, nuestros proveedores nos cobran un precio por una cantidad de comida y otro día, otro más alto.

El **porcentaje del coste** de los alimentos para realizar las comidas debe de ser aproximadamente entre un 30% y un 40% de los gastos mensuales totales, coincidiendo con un 25%-35% de las ventas totales de comida. Si supera estos porcentajes algo no está funcionando bien. Para **reducir** al máximo los gastos en materia prima, comprar lo suficiente para obtener el mayor descuento por comprar al por mayor, pero no tanto como para que la comida termine en mal estado.

Por otra parte, otro de los costes variables de nuestra empresa sería la **cantidad de dinero** que donamos a la asociación de Alzheimer llamada *AFA Bizkaia*. El precio varía depende de cuantas comidas y pedidos nos hayan encargado y por ello, de lo que ganemos ese mes. Aunque el porcentaje que donamos normalmente es el mismo, el dinero, normalmente no. Intentamos siempre donar una cantidad considerablemente buena ya que es uno de nuestros **objetivos** como empresa el ayudar a descubrir más sobre esta enfermedad tan grave la cual afecta a gente mayor de la edad de nuestros trabajadores.

En CCAED, pretendemos que la gente nos elija por nuestra **calidad**, ya que como hemos dicho anteriormente, queremos impulsar el hecho de comer saludable y sabroso a la vez. Asimismo, existen muchas franquicias como, por ejemplo, *Burger King* o *KFC* que destacan por su bajo coste, aunque a pesar de ello, su calidad también es mínima. Por todo ello, en CCAED decidimos hacer todo lo contrario; **comidas saludables** realizadas con alimentos ecológicos.

Video de introducción: <https://youtu.be/RfXScaSC9wk>  
Página web: <https://sites.google.com/view/ccaed/inicio>

