

## Estructura de costes

Para sacar adelante nuestro proyecto, debemos tener en cuenta una serie de gastos que nuestra empresa debe ser capaz de afrontar:

### 1. Costes Variables (según la cantidad de cada producto se calculará el total):

- Pastelitos hawaianos
  - Necesitaremos masa de pastel ( *Panabad* 1Kg/3,50€), Jamón Cocido ( *Makro* 1 Kg/5,79 €) , Queso Mozzarella ( *Makro* 1 Kg/8,35€), Mermelada de piña ( *Makro* 800 g/3,89€)
- Pizza hawaiana individual
  - Necesitaremos masa de pizza (*Panabad* 1 Kg/3,80€), Jamón Cocido ( *Makro* 1 Kg/5,79 €) , Queso Mozzarella ( *Makro* 1 Kg/8,35€), Mermelada de piña ( *Makro* 800 g/3,89€)
- Malasadas
  - Necesitaremos masa de bollería ( *Panabad* 1 Kg/ 3,50€), Crema de chocolate Nutella ( *Makro* 900 g/6,55€ ), Leche entera 6ud ( *Makro* 1,5 L/8,35€ ), caja de huevos XL ( *Makro* 20x73g/4,59€ ), Azúcar blanco ( *Makro* 5 Kg/12,65€ ), Almidón de maíz ( *Makro* 600 g/3,49€ ), Rama de vainilla ( *Makro* 75 g/2,25€ ), Limón en malla ( *Makro* 2 Kg/2,98€ ), Mantequilla ( *Makro* 1 Kg/9,79€ )
- Spam Musubi
  - Para esto necesitaremos : Arroz ( *Makro* 25 kg / 30,05€ ), SPAM ( Jamón coreano *Amazon* 4,08 Kg / 30,39 €) y algas ( *Makro* 500 gr / 10,50€ )
- Poi
  - Para esto necesitaremos : Frutos del bosque congelados ( *Makro* 1 Kg / 6,95€ ) y Toppings ( *Makro* 400g /6,69€ )
- Pokes
  - Poke de salmón : Necesitaremos arroz ( *Makro* 25 kg / 30,05€ ), salmón ahumado ( *Makro* 1 Kg /25,18 € ), Salsa ponzu ( *Makro* 1L /10,95 € ), Edamame ( *Makro* 1 Kg/ 4,39 € ), Sésamo ( *Makro* 600 g / 4,72 €) y Cebolla morada ( *Makro* 1 Kg / 2,59 €)
  - Poke hawaiano : arroz ( *Makro* 25 kg / 30,05€ ) , Jamón en dados ( *Makro* 150 g / 2,70 €) , Aguacate ( *Makro* 4 Kg / 20,05€ ), Cebolla morada ( *Makro* 1 Kg / 2,59 €) , Maiz ( *Makro* 450 g / 2,15 €) y Piña ( *Makro* 6 unid x 2 Kg / 2,75€).
  - Poke personalizado : De los ingredientes de los que disponemos.

- Pasta
  - Pasta corta ( *Makro* 500 g / 1,75€ ) y Jamón York ( *Makro* 1 Kg / 5,30€ ).
- Por otro lado, también necesitaremos folletos informativos y “folletos sorpresa” para relacionarnos con los clientes. Estos últimos, los diseñaremos cada mes. El precio es de 20€ por 550 folletos. El proveedor será la copistería copia color.
- Los cubiertos también se comprarán en *Makro* y serán de papel o cartón.
  - Bandejas Carton ( *Makro* 45 unid / 5,95€).
  - Cucharas desechables ( 100 unid / 3,15€)
  - Set tenedor, cuchillo y servilleta desechable (50 unid/5,39€)

## 2. Costes fijos TOTAL : 3363 + 1500 (salario)

- Debido a que el local nos lo regalan con electricidad y gas incluidas no habrá gastos del local.
- Para pagarnos como recursos humanos, debemos establecer un salario mensual. Por ello y cumpliendo con el Convenio Colectivo de Hostelería de Guipúzcoa, el salario que vamos a cobrar a jornada completa de 40 horas semanales correspondería un salario de 1.500€ al mes.
- Para preparar la comida necesitaremos los siguientes electrodomésticos:
 

Cocina:

  - 3 Neveras con congelador “LAGAN” ( *Ikea* 1.047€)
  - 3 Hornos “LAGAN” ( *Ikea* 477 €)
  - 5 Encimeras “SÄLGAN” ( *Ikea* 295 €)
  - 2 Grifos “LAGAN” ( *Ikea* 50 €)
  - 2 Arroceras ( *Amazon* 82€)
  - Máquina mezcladora ( *Amazon* 74€)

Baños:

  - 2 Inodoros ( *Ikea* 300€)
  - 2 Grifos “LAGAN” ( *Ikea* 50 €)
  - 2 Espejos “NISSEDAL” ( *Ikea* 90 €)
  - 2 Encimeras “SÄLGAN” ( *Ikea* 118 €)
- Para presentar la información en nuestro restaurante y publicitar nuestra empresa necesitaremos dos “roll-ups” por 30€ cada uno, tres carteles informativos luminosos rectangulares por 60€ cada uno y tres rótulos luminosos ovalados con nuestro logo por 90€ cada uno. Lo compraremos en la tienda online de *Rotulowcost*.

- Asimismo, necesitaremos tres cajas registradoras y de caudales por 100€ cada una. Las compraremos en la tienda de nuestro proveedor Makro.

### **3. Inversión inicial**

Para abarcar el proyecto Maui 's necesitaremos una inversión inicial de 20.000€, que financiaremos con los recursos financieros explicados anteriormente (ver *recursos clave*).