

ESTRUCTURA DE COSTES

Tipos de costes a la hora de poner en marcha esta propuesta:

Costes fijos:

Se trata de aquellos que, al no estar relacionados con la producción, no varían aunque esta cambie. **Siempre se pagará la misma cantidad**, sin tener en cuenta el funcionamiento del negocio. En este apartado, incluiríamos:

- El coste de sufragar nuestro salario como gestores del centro de empresas y los seguros sociales.
- El coste del servicio contratado para la limpieza de zonas comunes y recogidas de mesas.
- También podría imputarse dentro de este apartado una parte del consumo de suministros (luz, gas y agua) comunes como coste fijo dentro del recinto.
- Tarifa plana de conexión a internet.
- Publicidad que paga a plataformas como booking o airbnb.
- Folletos publicitarios para depositar en las recepciones de alojamientos de Oviedo y en el Ayuntamiento.
- Tasa de recogida de basuras.

Costes variables:

Por el lado contrario, nos encontramos con los costes que **se mueven de manera proporcional a la producción**:

- Los espectáculos contratados los días previstos.
- Posibles reparaciones o mantenimiento de los equipos y maquinarias de cada cocina modular.

Tipos de costes en los que incurrirían los usuarios de los puestos de cocina:

Costes fijos:

- Cuota por el alquiler del puesto de cocina modular.
- Cuota por uso de la maquinaria y equipamiento.
- Cuota mensual como autónomos.
- Cuota de publicidad y espectáculos.

Costes variables:

- Consumo variable de suministros de electricidad, gas y agua.
- Compra de materias primas a los proveedores.