

ESTRUCTURA DE COSTES

- Inversión inicial para la constitución de la empresa
- Licencias necesarias para cocinar en el local como puede ser la licencia de humos y de manipulación de alimentos de los cocineros
- Decoración del establecimiento y alquiler del mismo
- Mobiliario y electrodomésticos para la cocina y mobiliario necesario para el resto del local
- Gastos de suministros como la luz, agua y gas y otros gastos necesarios como el mantenimiento de la aplicación y la página web, la publicidad, el teléfono, el wifi
- Por otra parte estarían los sueldos de todo el personal; desde la empresa de limpieza hasta los cocineros
- Además de los costes que nos producen los alimentos que posteriormente serán vendidos y los portes de estos
- Por otra parte hay que hacerse cargo de los impuestos, entre otros, de los exigidos por la constitución de una sociedad