



LaTarta

ESTRUCTURA DE COSTES

Vamos a identificar los diferentes costes de la empresa para poder operar y generar ingresos, asegurando su viabilidad, reduciendo posibles riesgos financieros y aumentando así la rentabilidad.

1. PLAN DE INVERSIONES

CONCEPTO	IMPORTE
Instalaciones (acondicionamiento local)	35.000,00
Maquinaria	21.504,57
Utillaje	700,00
Mobiliario	2.959,99
Página web	500,00
Equipos informáticos y software	1.318,55
Fianza	1.500,00
Existencias iniciales	2.500,00
Provisión de fondos (tesorería)	1.500,00
TOTAL	67.483,11

LaTarta va a estar ubicada en la calle General Zubillaga 14, al lado de la Plaza América, en Oviedo. En un local de 120 m², perfectamente instalado, acondicionado en la actualidad para negocio de hostelería. Cuenta con cocina con salida de humos, dos aseos, almacén, despacho y con una fachada de 6 metros lineales, con escaparate acristalado. El alquiler es de 750 €/mes.



Detallamos el importe de maquinaria y mobiliario:

MAQUINARIA	IMPORTE
KitchenAid (2 unidades)	674,00
Nevera	875,99
Congelador	6.000,00
Horno	4.000,00
Abatidor	3.000,00
Microondas (2 unidades)	180,00
Inducción portátil (2 unidades)	79,58
Batidora industrial 20 litros	695,00
Selladora latas industrial	1.500,00
Compostadora	4.500,00
TOTAL	21.504,57

MOBILIARIO	IMPORTE
Mesas obrador (2 unidades)	1.560,00
Fregadero	340,00
Estanterías (2 unidades)	59,99
Carros (2 unidades)	350,00
Vitrina	400,00
Mostrador	250,00
TOTAL	2.959,99

Precios de maquinaria de segunda mano de la empresa La Nave Maquinaria, empresa dedicada a la compra-venta de maquinaria de pastelería y panadería

2. PLAN DE FINANCIACIÓN

La inversión inicial va a ser cubierta con las aportaciones dinerarias de los socios.

INVERSIÓN INICIAL	APORTACIÓN DINERARIA
67.483,11	80.000,00 (20.000 € cada socio)

3. COSTE DE LOS PRODUCTOS

Hemos realizado los escandallos de cuatro de nuestras principales elaboraciones y conocemos sus costes de producción. Lo que nos permite estimar un coste medio de producción de 0,73 €/lata.

FRESILATA			
Ingredientes	Cantidad (g/ml)	Coste (kg/l)	Coste total
Harina	8,00	0,77	0,0062
Almidón	4,00	1,12	0,0045
Azúcar	31,00	1,20	0,0372
Huevos	7,00	2,20	0,0154
Sal	0,05	0,30	0,0000
Nata	26,00	5,19	0,1349
Puré de Fresa	5,00	7,49	0,0375
Pectina NH	2,00	26,00	0,0520
Fresas	17,00	12,00	0,2040
			0,4916
COSTE TOTAL INGREDIENTES	0,49		
PRECIO PACKAGING	0,10		
COSTE UNITARIO	0,59		

CHEESELATA			
Ingredientes	Cantidad (g/ml)	Coste (kg/l)	Coste total
Galleta María	4,00	2,27	0,0091
Mantequilla	2,00	7,96	0,0159
Leche	40,00	0,88	0,0352
Azúcar	14,00	1,20	0,0168
Queso Crema	20,00	6,00	0,1200
Cuajada en Polvo	1,00	41,50	0,0415
Puré de Mango	19,00	9,25	0,1758
Pectina NH	1,00	59,66	0,0597
			0,4739
COSTE TOTAL INGREDIENTES	0,47		
PRECIO PACKAGING	0,10		
COSTE UNITARIO	0,57		

CHOCOLATA			
Ingredientes	Cantidad (g/ml)	Coste (kg/l)	Coste total
Harina	8,00	0,77	0,0062
Almidón	4,00	1,12	0,0045
Azúcar	22,00	1,20	0,0264
Huevos	7,00	2,20	0,0154
Sal	0,05	0,30	0,0000
Cacao en polvo	2,00	4,95	0,0099
Puré de naranja	15,00	8,45	0,1268
Pectina NH	0,90	26,00	0,0234
Chocolate negro	13,00	19,00	0,2470
Nata	27,00	5,19	0,1401
Hojas gelatina	0,45	1,95	0,0009
			0,6005
COSTE TOTAL INGREDIENTES	0,60		
PRECIO PACKAGING	0,10		
COSTE UNITARIO	0,70		



LaTarta

LATAMISÚ			
Ingredientes	Cantidad (g/ml)	Coste (kg/l)	Coste total
Harina	15,00	0,77	0,0116
Almidón	7,20	1,12	0,0081
Azúcar	20,00	1,20	0,0240
Huevos	19,00	2,20	0,0418
Sal	0,05	0,30	0,0000
Café	20,00	10,69	0,2138
Cacao en polvo	1,80	4,95	0,0089
Queso mascarpone	29,00	21,79	0,6319
			0,9400
COSTE TOTAL INGREDIENTES	0,94		
PRECIO PACKAGING	0,10		
COSTE UNITARIO	1,04		

COSTE DE PRODUCCIÓN	
FRESILATA	0,59
CHEESELATA	0,57
CHOCOLATA	0,70
LATIMISÚ	1,04
COSTE MEDIO DE PRODUCCIÓN	0,73