



ESTRUCTURA DE COSTES

Dentro de los costes que vamos a tener nos encontramos como coste fijo el local, con un alquiler de 1100 €/mes.

Gastaremos 15000 € en inmovilizado: horno (4000 €), batidoras (1200 €), nevera (890 €), menaje de repostería, sillas y mesas.

Otro coste importante que tendremos será la materia prima, por un total de 1237€ mensuales, que desglosamos a continuación:

- Harina de avena: 3,98€ / kg
- Cacao en polvo puro: 6,62€ / kg
- Azúcar moreno: 5,59€ / kg
- Levadura química: 3,19€ /kg
- Bicarbonato: 1,28€ /kg
- Sal: 0,56€ /kg
- Bebida de almendras: 6,03 €/ L
- Aceite de oliva virgen: 9,79€/ L
- Zumo de limón: 4,50€/l L
- Chocolate +85%: 9,95€/ kg
- Castañas: 5,49€/ kg
- Azúcar: 1,6€ / kg
- Mantequilla: 6,99€ /kg
- Leche de soja: 1,5 €/ L
- Vaina de vainilla: 180€ / kg
- Nata para montar: 4,40€ / L

También vamos a contar con gastos publicitarios, provenientes de los anuncios en canales de televisión regionales, en los que gastaremos sobre 1000€. Para colaborar con los *influencers* les ofreceremos una cesta con gran variedad de nuestros productos, valorada en 100€.