

- **ESTRUCTURA DE COSTES**

a.

Parcela: **120.000€**

Furgonetas: empezaremos con 3 furgonetas, cada una con un precio medio de unos 9.000€ ( $3 \times 9.000 = 27.000€$ ), y unas furgonetas (2) más pequeñas para el día a día de unos 3.000€ ( $2 \times 3.000 = 6.000€$ ) **TOTAL: 33.000€ transporte**

Personal: Conductores de furgonetas: 2000€/mes brutos. ( $1.800 \times 3 = 3.900€$ ) Recolectores de setas ( $15 \times 1.800€ = 27.000€$ ) personal en el pabellón realizando tareas como embotar ( $15 \times 1.800€ = 27.000€$ ) **TOTAL: 59.400€ mensuales**

Compra de pabellón: **740.000€**

Combustible: varía dependiendo de los pedidos (**1.28€/L**)

Patrocinadores: Lo negociaremos con aquellas personas o empresas para llegar a un acuerdo en el precio. (**10000€**)

Licencias: **30€** por temporada por persona en Castilla y León que será nuestra zona principal de recogida. Además, si decidimos ir a algún coto habrá que añadir otros **10€**

Congeladores: 9103,83€ x3= **27.311,49€**

<https://camarasfrigorificas.fricontrol.eu/camaras-a-medida/recinto-configurable.html>

Tarros: tendremos un convenio con la empresa vidrala, donde nos harán descuentos y nos cobrarán 0,27€ cada tarro en compras de 26 pales, es decir, 127.400 unidades, es decir,  $127.400 \times 0,27€ = 34.398€$

Folletos y etiquetas: 12+12= **24€ cada 500 folletos y 500 etiquetas**

Hornos para secar setas: 2 hornos de 20.000€, 2x20.000= **40.000€**

<https://lacasadelchef.net/pasta-fresca/secadores/la-monferrina-ec200.html>

PRECIO TOTAL: **1.063.173,49€**

**b.**

- Folletos y etiquetas: se realizan en la aplicación canva, y lo que nos costará será imprimirlos. 24€
- Tarros de conservas: tendremos un pacto con la empresa Vidrala, el cual nos ofrecerá tarros más baratos, ya que necesitaremos gran cantidad de tarros en poco tiempo. 34.398€
- Trabajadores: habrá que proporcionarles un salario digno 1.800 x 33= 59.400€
- Furgonetas: se obtendrán de segunda mano en aplicaciones como wallapop, milanuncios,... 33.000€
- Pabellón: lo compraremos en Vitoria. 740.000€
- Combustible: nos suministraremos según sea necesario y la factura se presentará en la empresa, que será quien pague. 1,28€/L
- Parcela: donde construiremos el pabellón y dejaremos todas nuestras pertenencias. 120.000€.
- Licencias: existen licencias específicas para la recogida de setas para empresas en Castilla y León, sitio que será nuestro punto principal de recogida. La cuota de cada temporada es de 30€ y en cada día se podrá coger una cantidad máxima de 20 Kg de setas por día. Sin embargo, dentro de esta misma comunidad autónoma podemos encontrarnos con zonas acotadas, es decir cotos micológicos. Estos lugares tienen su propio reglamento junto con el autonómico. Esto quiere decir que debemos cumplir con lo que dicta y a su vez pagar un precio extra. La cantidad ronda entre 5 y 10 €.
- El horno para secar las setas: 20.000x2= 40.000€

- El congelador para congelar las setas:  $9.103,83 \times 3 = 27.311,49\text{€}$