

KOSTUEN EGITURA

Kostu finkoak hainbat faktoreren arabera alda daitezke, hala nola kokapena, lokalaren tamaina, langile kopurua, besteak beste. Gastu finko komun batzuk honako hauek izan litezke:

1. Lokalaren alokairua: Hau da jatetxe gehienen gastu finko handienetako bat. Alokairuaren kostua nabarmen alda daiteke lokalaren kokapenaren eta tamainaren arabera.
2. Zerbitzu publikoak: Elektrizitatea, ura, gasa, internet eta telefonoa funtsezko gastu finkoak dira jatetxearen eguneroko funtzionamendurako.
3. Nomina: Langileen soldatak, sukaldariak, zerbitzuko langileak, kutxazainak, kudeatzaileak eta abar barne, gastu finko handiak dira.
4. Osagaien kostuak: Merkatuko prezioen arabera gorabeherak izan ditzaketan arren, janari osasungarrirako oinarrizko osagaiak gastu finkoen parte izango dira.
5. Marketin eta publizitate kostuak: Online publizitateko gastuak, menuen inprimaketak, promozioak, etab.
6. Mantentze-gastuak: sukaldeko ekipoak konpontzea, garbitzea, mantentzea eta aldizkako berritzeak.
7. Aseguruak: erantzukizun zibileko aseguruak, jabetza-aseguruak, langileen aseguruak, eta abar.
8. Administrazio- eta lizentzia-kostuak: lizentziak, udal-baimenak, kudeaketa-softwarea, kontabilitatea eta beste administrazio-gastu batzuk ordaintzea.
9. Ekipamendua eta altzariak: Sukaldeko ekipoak, jatetxerako altzariak, baxera, beirateria eta abar erostea edo alokatzea.

Bestalde, negozio batean ere **gastu aldakorrak** dauade. Hauek, negozioaren jarduera edo ekoizpen mailaren arabera aldatzen direnak dira. Establezimendu-mota horretako gastu aldakorretako batzuk honako hauek izan daitezke:

1. Elikagaien eta edarien kostuak: Gastu horiek aldatu egin daitezke artatutako bezero kopuruaren eta platerak prestatzeko erabilitako osagaien arabera.
2. Eskulan gehigarriaren kostuak: Eskari handiagoko uneetan, baliteke langile gehigarriak kontratatu behar izatea, eta horrek lan-kostu aldakorrak areagotuko lituzke.
3. Pakete- eta bilgarri-hornidurak: Eramateko janaria eskaintzen dugunez, ontzi-kostuak, poltsak eta bestelako pakete-hornidurak aldatu egin daitezke eramateko eskari-kopuruaren arabera.

4. Marketina eta sustapen espezifikoak: Merkataritza-jardueraren arabera aldatzen diren berariazko sustapenetako edo marketin-kanpainetako gastuak, hala nola denbora mugatuko eskaintzak edo deskontuak, gastu aldakortzat hartuko dira.
5. Entrega-komisioak edo etxez etxeko entrega-zerbitzuak: Jatetxeak entrega-zerbitzuak eskaintzen baditu, entrega-plataformei ordaindutako komisioak edo entrega-langileekin lotutako kostuak gastu aldakor gisa sailka daitezke.
6. Sukaldeko ekipoen mantentze-lanak: Sukaldeko ekipoen erabileraren eta higaduraren arabera alda daitezkeen mantentze-kostuak.
7. Energia-kostuak: Zerbitzu publikoak gastu finkoak izan daitezkeen arren, jatetxe batean energia-kontsumoa aldatu egin daiteke jardueraren eta ekipoen erabileraren arabera.
8. Kreditu-txartelen komisioak edo ordainketa-prozesamendua: kostu horiek aldatu egin daitezke kreditu txartelarekin egindako transakzioen kopuruaren arabera.

Eskala-ekonomiak. Janari azkar osasungarriko jatetxe baten eskala ekonomikoak ere eragina izan dezake eraginkortasun operatiboan, osagaien kalitatean, menuan berritzeko gaitasunean eta publiko zabalagoa lortzeko gaitasunean.

Kostuak:

Dendarako obra proiektua eta irekiera → 500€

Egokitze-obrak → 1000€

Dendarako jarduera-lizentziaren tasak → 500€

Alta autonomoetan → 50€

Obra lizentzia → 100€

Makineria eta altzariak → 2.500€

Lokalaren alokairua → 750€

Eramateko bazkarirako jarduera-lizentzia → 600€

Guztira → 6000€