

KOSTUEN EGITURA:

Edozein proiektu aurrera eramateak hainbat **gastu** egitea eskatzen du, eta gure enpresa gastu horiei aurre egiteko gai izan behar du.

Horretarako gure **Kostuen Egitura** bitan zatituko dugu:

- Alde batetik kostu **aldakorrak** eta bestetik kostu **finkoak**.

Kostu aldakorren barne, erabili behar ditugun lehengaiak, gasa eta argindarra sartuko dira.

Lehengaiak janaria izango da, gero guk sukaldatu dezagun. Argindarra gure gailu elektronikoen erabilera-mailaren arabera aldatuz joango zen; Mikrouhin makinak, labeak, ontzi- garbigailuak, bitrozeramika, etab.

Beste aldetik; enbalaia eroso beharko ditugu, hasteko, gutxienez, 100 unitate (bakoitza 5€tan).

Kostu finkoak ere izango ditugu:

1. Lokalaren alokairua.
2. Behar ditugun lehengaiak.
3. Lokala behar duen ke-irteera.
4. Repartidoreen soldatak.

Banatzailerak egiteko beste enpresa bat kontratatuko dugu. Enpresa hauek reparto bakoitza egitearen ehuneko bat eramango dute, bai banatzailea bera, baita repartidore enpresa. Hala nola: Glovo, Uber Eats edo Just Eat.

Lokala Donostiko Altza auzoan jarriko genuke. **Alokairua** ke-irtera izan beharko du, eta prestazio horiekin 1.200€ kostatzen du hilero gutxienez.



Lehenengo **inbertsoa**, gutxienez, 20.000€-koa izan beharko da (lanerako arropa, telefono fijo bat, kutxa erregistratzailea, datafonia, lokala lehenengo hilabeteak, janaria, enbalaia, janaria mantentzeko gailuak, sukaldeko gailuak, segurua). Hau da, bost bazkide izatekotan, bakoitzak 4000€ jarri beharko ditu. Langileak, soldata bat izango dute, baina lehenengo hilabetetan irabazten dugunaren ekibalentea izan beharko ziren (lehenengo hilabeteetan normalean ez dira irabazi asko eukitzen).