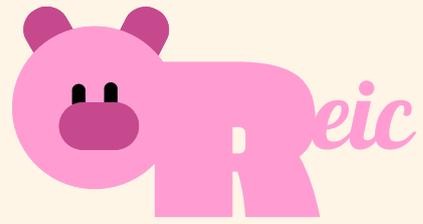


# ESTRUCTURA DE COSTES



**-Local:** los costes del local son el alquiler y el acondicionamiento.

**-Reforma:** antes de empezar a recibir clientes en el museo, vamos a reformarlo para que se les reciba con el ambiente tradicional.

**-Muebles:** es necesario colocar muebles que completen nuestro local y lo hagan más acogedor y tradicional.

**-Suministros:** gran parte de los costes se invertirán en los suministros necesarios para elaborar nuestros platos y para convertir nuestro local en un museo gastronómico.

**-Sueldos y salarios:** lógicamente, los empleados tendrán que ser pagados por su trabajo.



