

## **ESTRUCTURA DE COSTES**

Todo negocio, de manera inevitable, posee unos costes fijos ineludibles y unos costes variables que dependen de la cantidad producida. Modo Avión se presenta como una experiencia tremendamente atractiva para el consumidor, pero también oculta tras sí una estructura de costes que hacen del suyo un modelo económico.

Como costes fijos destacamos:

- Salario de los empleados (calculamos tener unos quince: cuatro camareros que se turnan y tres en cocina que también trabajan ). Teniendo en cuenta que dispondremos de tan solo diez mesas, y que habrá tres turnos en los que se dividan nuestros empleados (comidas, cenas y fines de semana), creemos que es suficiente que, por turno, haya en cocina tres responsables y en la sala dos camareros.

Estos dos camareros no solo podrían perfectamente asumir su función, sino que también forman parte de la experiencia, del entorno. ¿Sería coherente vender una experiencia de desconexión y de clima relajado mientras que el cliente ve pasar a tres, cuatro, cinco o seis camareros diferentes de un lado para otro? En cambio, el hecho de haber tan solo dos aporta calma y sensación de seguridad y tranquilidad en el consumidor.

Con respecto a los cocineros, prescindimos de más porque, sabiendo cada uno de ellos a la perfección lo que va a tener que preparar horas antes, ya estarán organizados. Con ello aumentamos la productividad a través de una de sus variables: la organización de los empleados. Además, contratando a más cocineros correríamos el riesgo de padecer los efectos de la ley de rendimientos decrecientes, la cual enuncia que el producto marginal de un factor, en este caso el trabajo, comienza a disminuir cuando se hace un uso excesivo de él, manteniendo constantes los demás factores.

- Pago de la luz, alquiler del local, gas, agua, etc.
- Gastos de publicidad
- Subcontratación del servicio de limpieza

Si bien los costes fijos podrían ser los de otro restaurante más, con respecto a los costes variables nuestra propuesta resulta atractiva. Esto se debe a varios motivos:

- En primer lugar, los costes de almacenamiento son mínimos, ya que todos los clientes nos encargan previamente lo que van a comer. Así, desde la cocina ya se conocen perfectamente las materias primas que se van a necesitar cada día, de tal manera que, por la mañana, se acuda a un mercado de abastos o a un comercio local a adquirir lo que se necesita.

Ahorramos en almacenamiento porque no necesitamos grandes neveras, ni despensas, ni congeladores en los que conservar la comida. Serán los comercios minoristas a los que nos dirigamos a diario los encargados de asumir esta función. Nuestro papel es recoger la materia prima el mismo día, trabajarla y ofrecérsela al cliente.

- También reducimos los costes de transporte. Miembros de nuestro equipo serían los encargados de adquirir todos los alimentos que vayamos a necesitar cada día perfectamente a pie, ya que acudiríamos a mercados y comercios próximos al restaurante. Así, prescindimos de alimentos importados desde otras regiones o países, con lo que evitamos el coste que supone la contratación de suministradores -y, con ello, el de la gasolina, que tan cara puede llegar a estar en determinados momentos-.

Así, nuestros costes variables serían:

- Materias primas (alimentos, bebidas, etc.)

En nuestro modelo, como costes directos podemos distinguir los salarios de los empleados y las materias primas empleadas; mientras que como costes indirectos estarían los gastos administrativos; la luz, el agua y el gas; el alquiler del local...