



FUENTES DE INGRESOS

En este apartado vamos a ver qué tipo de fuentes de ingresos existen y cuáles son los que vamos a tener en nuestro negocio.

Existen dos tipos de fuentes de ingresos:

Ingresos puntuales: se obtienen a través de transacciones o pagos puntuales.

Ingresos recurrentes: son pagos periódicos que se obtienen de cuotas con los clientes.

En nuestro negocio, nuestros clientes vienen a comprar lo que desean, y posteriormente, se lo preparamos al momento. No hay cuotas ni operaciones periódicas, que, aunque normalmente vienen a disfrutar de nuestros servicios periódicamente, no son ingresos asegurados como sí lo sería una cuota mensual, trimestral o anual.

La calidad de todos nuestros productos y el servicio hacia nuestros clientes deben ser sobresaliente ya que son nuestra fuente de ingresos. Debemos implicarnos en todos los sentidos para que el cliente se sienta en un ambiente cómodo y cercano con nuestros empleados. De esa manera el cliente nos podrá recomendar por nuestra calidad en todos los ámbitos, buen trato y adaptabilidad a todos los públicos.

La primera fuente de ingresos es de nuestros creadores, aportando una cantidad de 20.000€ cada uno, ofreciendo una buena inversión para una empresa totalmente innovadora.

Como ya sabemos, no estamos pasando por una buena situación económica en general para todos, por eso hemos decidido ajustarnos todo lo posible a todos los bolsillos, consiguiendo un equilibrio entre ganancias de la empresa y que el cliente quede contento por la asequibilidad de nuestros precios. Por consiguiente, nuestro listado de precios queda de la siguiente manera:





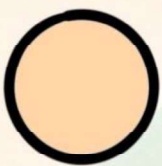
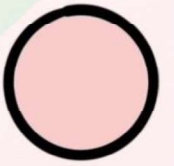
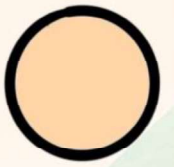
Carnes	12€/kg
Pescado	10€/kg
Lácteos	2€/unidad
Verduras	2'50€/kg
Frutas	2€/kg
Dulces (niños)	3€/kg

Podemos ver nuestro listado de precios dentro de lo que en nuestra empresa es la parte del mercado, quedando pendiente la parte del restaurante que habrá que sumarle un porcentaje por cocinar lo elegido por el cliente anteriormente. Para ello hemos tenido en cuenta los aspectos tanto a favor del cliente como a favor de nuestras ganancias.





Carnes	+ 15%
Pescado	+ 20%
Lácteos	+ 0%
Verduras	+ 10%
Frutas	+ 0%
Dulces (niños)	+ 10%



Otra parte de nuestra fuente de ingresos son los grupos grandes, como son las cenas de empresa, celebración de bodas y comuniones. Aunque estos precios son a consultar debido a la complejidad de cada evento (número de personas, menú, etc).

