

Estructura de costes:

La lista de costes que se producirán en nuestra empresa son los siguientes:

- Alquiler de las instalaciones. (Almacenes, despachos para la gestión de pedidos...).
- Costes de mantenimiento de las instalaciones de la empresa. (Limpieza, revisiones...).
- Adquisición de la carne.
- Costes de mantenimiento de la carne. (Refrigeradores para guardar los productos).
- Pago de la luz, agua, gas... que sea empleado en las instalaciones.
- Pago de salario a los trabajadores.
- Adquisición de herramientas para el tratamiento de la carne y vehículos de transporte.
- Pago de distintos impuestos.
- Pago del seguro.