

10. ESTRUCTURA DE COSTES

10.1 COSTES

Costos Directos:

Costos de Producción:

- Malta, lúpulo, levadura, agua.
- Ingredientes para cervezas específicas (doble malta, tostada, negra, roja, de trigo, etc.).
- Proceso de elaboración y fermentación.

Envases y Etiquetas:

- Botellas, latas, tapones, etiquetas.

Distribución y Logística:

- Costos de transporte.
- Envases para transporte.

Marketing y Publicidad:

- Publicidad en medios locales y digitales.
- Materiales promocionales.
- Participación en eventos y festivales.

Personal:

- Salarios y beneficios para el equipo de producción, ventas, marketing, y otros empleados.
- Capacitación y desarrollo del personal.

Costos Indirectos:

Equipos y Maquinaria:

- Compra y mantenimiento de equipos de elaboración de cerveza.
- Maquinaria para empaquetado y etiquetado.

Alquiler de Espacio:

- Arrendamiento de instalaciones de producción y oficinas.

Servicios Públicos:

- Electricidad, agua, gas.

Gastos Generales de Operación:

- Suministros de oficina.
- Gastos administrativos.
- Seguros.

Costos Variables:

Materia Prima:

- Precios fluctuantes de ingredientes como malta y lúpulo.

Distribución:

- Comisiones de distribuidores.

Marketing y Publicidad:

- Gastos promocionales variables.

Costos Ambientales y Sociales:

Sostenibilidad:

- Iniciativas para reducir el impacto ambiental (reciclaje, uso eficiente de agua y energía, etc.).

Responsabilidad Social Corporativa:

- Participación en proyectos comunitarios.
- Prácticas laborales éticas.

Costos Económicos:

Intereses y Préstamos:

- Intereses sobre préstamos o financiamiento.

Impuestos:

- Impuestos sobre ingresos, propiedad y ventas.

Costos de Investigación y Desarrollo:

Desarrollo de Nuevas Recetas:

- Costos asociados con la investigación y desarrollo de nuevas cervezas.

Reservas para Contingencias:

Reservas Financieras:

- Fondos reservados para enfrentar imprevistos y cambios en el mercado.

Nota Importante:

- **Es crucial ajustar estos costos según la escala del negocio, la ubicación geográfica y las condiciones específicas del mercado y la industria cervecera en tu área.**

10.2 COSTES INVERSIÓN INICIAL

Equipos de Producción:

Maquinaria de elaboración de cerveza, fermentadores, equipos de embotellado y enlatado. Los obtendremos de segunda mano por lo que el coste oscila entre los 20.000€

Instalaciones:

Construiremos una nave en un polígono industrial que ronda los 70.000€

Licencias y Permisos:

Costos asociados con la obtención de licencias y permisos gubernamentales necesarios para operar una cervecería. Tenemos un presupuesto en torno a 4.500€

Diseño de Etiquetas y Envases:

Diseño gráfico y producción de etiquetas, envases y empaques. Uno de nuestros miembros es diseñador por lo que ese coste no lo tendremos en cuenta.

Inventario Inicial de Ingredientes:

Debido a la gran variedad de diferentes tipos de cerveza nuestros costes son alrededor de los 15.000€

Almacenamiento:

Nuestro presupuesto ronda los 15.000€ para comprar tanto estanterías como sistemas de refrigeración

Tecnología y Software:

Rondando los 5.000€ para comprar ordenadores y mobiliario informático para nuestra oficina

Vehículos de Transporte:

Alquilaremos furgonetas a la empresa Momorentacar, los costes serán;

72,10€ al día para las furgonetas grandes

86,77€ al día para las furgonetas extra grandes

106,10€ al día para las carrozas (camiones)

Publicidad y Marketing Inicial:

Rondarán los 6.000€ las campañas publicitarias

Reservas Financieras para Contingencias:

Tendremos un fondo de entorno a 33.000€ para poder cubrir posibles gastos inesperados.