

ESTRUCTURA DE COSTES

Entre los diferentes costes que supone la apertura de un nuevo establecimiento de comida diferenciamos:

- Costes fijos: hacen referencia a los gastos que la empresa debe afrontar independientemente del nivel de producción o venta que tenga. Es decir, no varían con el volumen de actividad de la empresa en el corto plazo. Se mantienen constantes dentro de un período determinado, aunque la producción sea mayor o menor.
- Costes fijos de la empresa:
 - o Alquiler del local o pago de la hipoteca
 - o Reforma del establecimiento
 - o El seguro y el salario de los trabajadores
 - o El mobiliario
 - o Los suministros
 - o Los medios de transporte
 - o EPIS para mensajeros y cocineros
 - o Gastos informáticos (creación de la web)
- Costes variables: hacen referencia a los gastos que cambian en proporción directa con el nivel de producción o actividad de una empresa. Es decir, aumentan o disminuyen dependiendo de la cantidad de bienes o servicios que una empresa produce.
- Costes variables de la empresa:
 - o Mantenimiento del local
 - o Mantenimiento de los medios de transporte
 - o Productos terminados para crear platos
 - o Compra de materias primas
 - o Compra de envases y embalajes

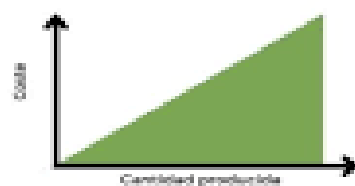
Estructura de Costes de un Empresa

¿QUÉ ES?

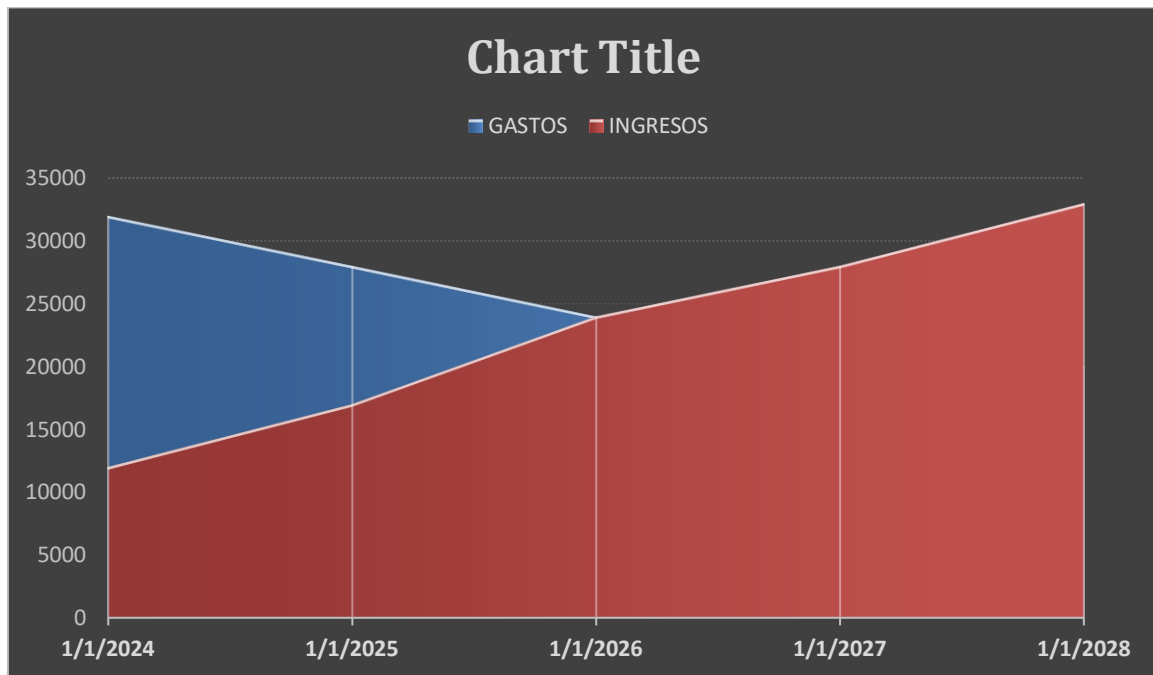
Tipos de gastos que las empresas pagan para producir bienes y servicios



COSTES FIJOS
PERMANECEN IGUALES



COSTES VARIABLES
AUMENTAN A MEDIDA DE LA
PRODUCCIÓN O VENTAS



Según cómo podemos observar en el gráfico anterior los dos primeros años de negocio supondrían pérdidas debido a las inversiones iniciales que se deben hacer. En el tercer año la diferencia entre ingresos y gastos resulta ser 0 por lo que nos encontramos en una situación de punto muerto económico. En el cuarto y quinto año del negocio la cifra de ingresos será superior a la de gastos debido a que los costes iniciales ya habrán sido subsanados y los costes se tratarán de los costes fijos que genera un negocio anualmente.