

PLAN DE EMPRESA

1.9. ESTRUCTURA DE COSTES

1. Costes Fijos

- Compra del Camión
 - Costo de adquisición o leasing **(50.000€ ≈)**
- Compra de electrodomésticos **(5.000€-10.000€)**
- Seguros
 - Seguro del vehículo y de responsabilidad civil **(2.300€)**
 - Licencias y Permisos **(300-500€)**
 - Costes de permisos de sanidad y licencias de operación **(300-500€)**
- Sueldos y Salarios
 - Personal del camión (cocinero, ayudante, etc.) **(Cocinero → 1500-2500€) y Ayudante (1200-1800€)**
- Alquiler de Espacio de Almacenamiento: Si se requiere un espacio para almacenar ingredientes **(100-300€)**

2. Costes Variables

- Ingredientes
 - Coste de compra de ingredientes frescos (verduras, proteínas, especias, etc.) **(1.000-3.000€ / mes)**
 - Envases y Utensilios **(500-800€ / mes)**
 - Coste de envases para los ingredientes y utensilios desechables. **(200-300€ / mes)**
- Enchufar a la corriente eléctrica
 - Gastos para enchufar del camión **(50-100€ / mes)**
- Mantenimiento del Vehículo
 - Costes de mantenimiento y reparaciones del camión **(100-300€)**
- Publicidad y Marketing
 - Gastos en publicidad y promociones para atraer clientes. **(1000-2000€)**

3. Costes Indirectos

- Servicios Públicos **(100-300€)**
- Gastos de electricidad, agua (si aplica) **(200-400€)**
- Coste de Marketing Digital
 - Costes de gestión de redes sociales y página web **(1000-2000€)**
 - Software y Tecnología: Gastos en software de gestión y pedidos. **(20.000-30.000€)**

4. Costes de Oportunidad

- Inversiones Alternativas **(Dependerá)**
- Costo de no invertir el capital en otras oportunidades **(Dependerá)**

5. Contingencias

- Fondo de Emergencia **(10.000-20.000€)**
- Reservas para imprevistos o situaciones inesperadas. **(10.000-20.000€)**