

KOSTUEN EGITURA

Kostuen egituran, gure negozio-eredua aurrera ateratzeak bere baitan dakartzan kostu guztiak definituko ditugu. Negozio-eredu batzuek prezio baxuak dituztelako funtziona dezakete; beste batzuek, berriz, duten kalitate-maila handiagatik.

Atal honetan, hasteko, hasierako inbertsioak edukiko ditugu, eta gure enpresa zabaltzean behin bakarrik ordaidu beharreko gastuak dira. Hasieran ordaindu beharreko gauzen artean sukaldeko tresnak genituzke, bertan, labea, sua, izozgailua, mikrouhin-labea..., horiez gain, gauza gehiago ere sartuko lirateke hasierako inbertsioan, hala nola, thermomixxa, kutzazain erregistratzailea, aulkia, mahaia, salmahaia eta, noski, obra.

HASIERAKO INBERTSIOA:

Sukaldea - Labea - Hotzgailua - Iozkailua - Birozeramika - Iturria - Mikrouhin labea - Termomixa - Aire frejigailua	35.000€
Tresnak - Sardeska: - Labana: - Platera: - Edalontziak: - Koilarak:	10€x60€=600€
Sukal tresnak - Zartagiak: - Kazola:	Kazola = 72€ x 10 Zartagina = 47€ x 10 Guztira = 1190€
Aulkiak:	40x49€ = 1969€
Mahiak:	10x210€ = 2100€
Obra:	9000€
Kutzazain erregistratzailea:	500€
Salmahaia:	700€

GUZTIRA:	49.090€
-----------------	----------------

HILABETEKO KOSTUAK:

Atal hoentan berriz hilabetero hilabetero ordaindu beharreko kostuak ditugu. Kostu hauek soldak, lokaleko alokairua, maileguaren kuota, argi indarra, ura, gasa... daude.

- KOSTU FINKOAK:

Kostu hauek hilabetero ordaindu beharrekoak dira, baina ordaindu beharreko diru kopuru hau beti berdina izango da, gure ekoizpenaren arabera ez direlako mugituko. Ondorengo taulan dauzkazue gure kostu finkoak:

Soldatak:	8000€
Asegurua:	50€
Maileguaren kuota:	1000€
Lokalaren alokairua:	1000€
Alarma:	176€
Web orrialdea:	500€
Dietista	100€
GUZTIRA:	10.826€

- KOSTU ALDAKORRAK:

Hilabetero ordaindu beharrekoak dira hauek, hilabetero kontsumoaren araberrako prezioa ordaindu beharkoak kostuak dira.

Menu bakoitzaren kostua aterako dugu beheko taulan.

Janaria:	5,50€
Argi indarra:	1,2€
Ura:	0,90€
Gasa:	0,31€
GUZTIRA:	7,91€

Guretzako, menu bakoitzagaren kostua 7,91€ da. Kontuan izanik asteen zehar, hau da, astelehenetik ostiralera bitarte, egunean 80 menu salduko ditugula ikusita, egunean guk ordaindu beharreko guztia menuengati 632,8€ izango dira eta beraz, astelehenetik ostiralera 3.164€. Hilabetearen 12.656€ kostatuko zaizkigu menuak.

Aparteko kostu aldakorra:

Taperra bakoitzak	10€
-------------------	-----

Tupper bakoitza 10€ kostatuko zaizkigu. Hilabetearen 30 tupper saltzea aurre ikusten dugu hau da, hilabetearen tupperren kostua 30€ izango dela.

HILABETEN KOSTU TOTALAK:

Kostu finkoak:	10.826€
Kostu aldakorrak:	12.686€
GUZTIRA:	23.512€

Kosten egitura argi edukitzea funtsezkoa da enpresa bat aurrera ateratzeko. Hauekin jakingo dugulako mailegurik eskatu beharra dugun edo gure poltsikuetatik zenbat diru jarri beharko dugun. Gure kasuan, kontuan hartu beharreko gauza asko ditugu eta gainera gauza asko eztabaida behar dira enpresaren jasagarritasuna ahalik eta handiena izateko.