

# Estructura de Costes

## Costes

La estructura de costes del proyecto de la plataforma digital de productos y servicios relacionados con el sushi se divide en diferentes categorías, que se detallan a continuación. Estos costes incluyen tanto los directos como indirectos, fijos y variables, y también abordan aspectos relacionados con la sostenibilidad y las implicaciones sociales y ambientales.

### Costes Directos:

Son los que se derivan directamente de la creación, entrega y prestación de los productos y servicios ofrecidos en la plataforma.

### Costes de Producción:

**Ingredientes para sushi y kits:** Los ingredientes necesarios para la preparación de sushi y los kits de sushi vendidos a los clientes. Entre ellos se pueden destacar el pescado, el arroz, las algas y el nori.

**Chef privado:** Honorarios de los chefs que realizan el servicio cocina en casa de los clientes. Dependerá de la demanda de clientes, la cual será menor en los primeros meses (Min. en las tablas y gráficos) y aumentará en los siguientes meses (Max. en las tablas y gráficos).

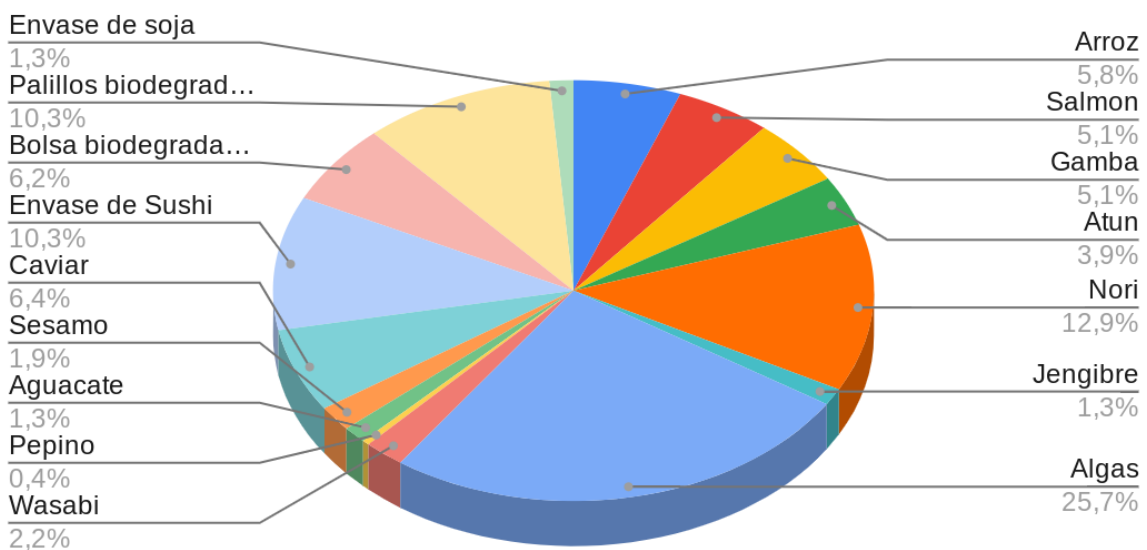
**Clases de sushi:** Costes relacionados con los materiales y productos necesarios y salarios de los instructores de cocina. Al principio este servicio será proporcionado por los chefs y sus ayudantes.

**Costes aproximados:** El coste por menú será el 10% del precio de venta de cada pedido de sushi, con precios variables para servicios a domicilio o clases, según la demanda en cada momento.

| Ingrediente | Precio/kg | Peso/menu | Coste/menu | Coste menus min/mes | Coste menus max/mes |
|-------------|-----------|-----------|------------|---------------------|---------------------|
| Arroz       | 1,5       | 0,15      | 0,225      | 67,5                | 168,75              |
| Salmón      | 20        | 0,01      | 0,2        | 60                  | 150                 |
| Gamba       | 20        | 0,01      | 0,2        | 60                  | 150                 |
| Atún        | 15        | 0,01      | 0,15       | 45                  | 112,5               |
| Nori        | 100       | 0,005     | 0,5        | 150                 | 375                 |

|                         |     |       |       |      |        |
|-------------------------|-----|-------|-------|------|--------|
| Jengibre                | 5   | 0,01  | 0,05  | 15   | 37,5   |
| Algas                   | 100 | 0,01  | 1     | 300  | 750    |
| Wasabi                  | 17  | 0,005 | 0,085 | 25,5 | 63,75  |
| Pepino                  | 1,5 | 0,01  | 0,015 | 4,5  | 11,25  |
| Aguacate                | 5   | 0,01  | 0,05  | 15   | 37,5   |
| Sésamo                  | 15  | 0,005 | 0,075 | 22,5 | 56,25  |
| Caviar                  | 50  | 0,005 | 0,25  | 75   | 187,5  |
| Envase de Sushi         |     |       | 0,4   | 120  | 300    |
| Bolsa biodegradable     |     |       | 0,24  | 72   | 180    |
| Palillos biodegradables |     |       | 0,4   | 120  | 300    |
| Envase de soja          |     |       | 0,05  | 15   | 37,5   |
|                         |     | 0,24  | 3,89  | 1167 | 2917,5 |

## Coste/menu



### Costes de Logística y Distribución:

**Transporte y entregas:** Costes asociados con el servicio de reparto de sushi o kits de sushi a domicilio. Serán alrededor de 5 euros, cambiando según la distancia de entrega.

**Embalaje:** Los envases biodegradables y sostenibles para los productos, pero que a la vez son lo suficientemente resistentes para proteger propiamente los productos.

**Costes Indirectos:**

Son aquellos costes no directamente relacionados con la producción, pero igualmente necesarios para la operación del negocio.

**Costes Operativos Generales:**

**Desarrollo de la aplicación:** El salario de los programadores, tanto los que tienen el contrato permanente como los subcontratados. Al principio nos centraremos especialmente en la opción de subcontratación.

**Costes de mantenimiento de la plataforma:** Los gastos relacionados con la gestión continua de la plataforma digital (servidores, actualizaciones, soporte técnico). Estas tareas también podrán ser cumplidas por los programadores a cargo de desarrollar la aplicación.

**Costes de Marketing y Publicidad:**

**Publicidad en línea y campañas promocionales:** Una parte del presupuesto la usaremos para promocionar nuestro negocio, tanto en las redes sociales, como a través de carteles promocionales.

**Promociones y descuentos:** Aunque no sea un coste explícito, una parte de las ventas no nos dará su beneficio inmediato por los descuentos promocionales, con intención de atraer nuevos clientes o hacer que los clientes que han usado nuestros servicios una vez vuelvan más veces.

**Costes Administrativos:**

**Gestión administrativa:** Incluye el alquiler de oficina, suministros de oficina, gastos de electricidad y otros gastos generales relacionados con ella. También está metido el alquiler del lugar dónde estará ubicada la cocina y el almacén.

**Seguros y licencias:** Los costes asociados a seguros del negocio (responsabilidad civil, seguro de propiedad) y licencias necesarias para operar.

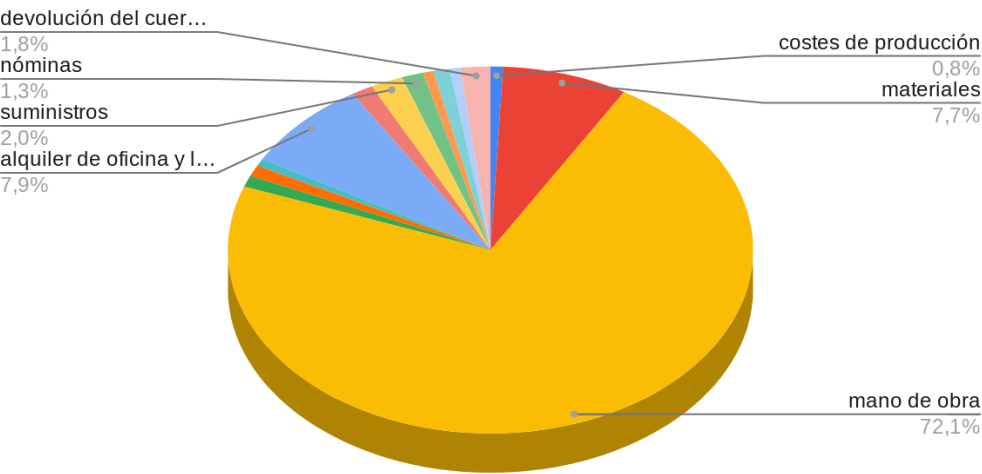
**Costes Fijos y Variables:**

**Costes Fijos:** Son aquellos que no dependen de la cantidad de productos o servicios vendidos, tales como alquiler de locales, sueldos del personal administrativo y técnico, mantenimiento de la plataforma, seguros, y marketing.

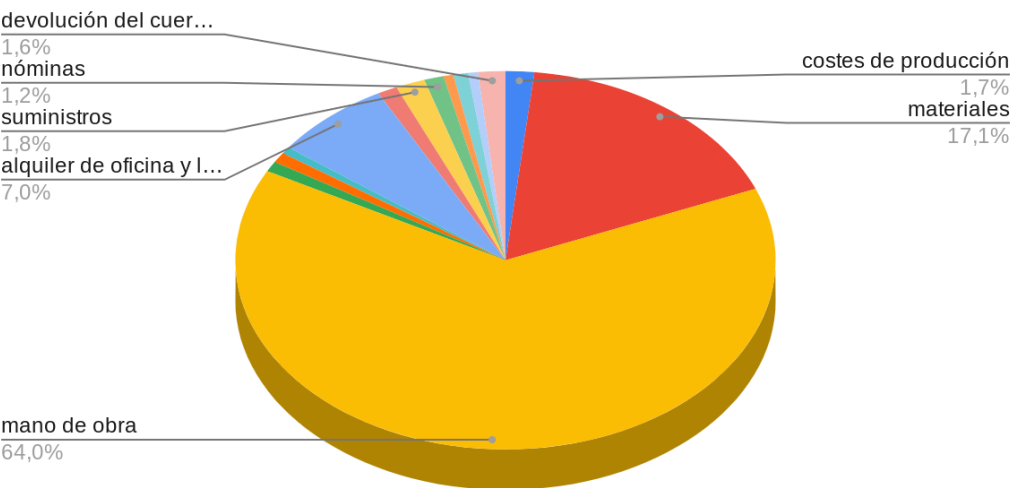
**Costes Variables:** Estos son aquellos que fluctúan según el volumen de ventas, como los costes de ingredientes, logística y distribución.

|                         |                                      | MIN        | MAX        |
|-------------------------|--------------------------------------|------------|------------|
| Tipo de coste           |                                      | Coste/Mes  | Coste/Mes  |
| Costes de fabricación   | costes de producción                 | 116,70€    | 291,75€    |
|                         | materiales                           | 1.167,00€  | 2.917,50€  |
|                         | mano de obra                         | 10.900,00€ | 10.900,00€ |
| Costes de mantenimiento | reparaciones                         | 150,00€    | 150,00€    |
|                         | mantenimiento preventivo             | 150,00€    | 150,00€    |
|                         | actualizaciones de la app            | 100,00€    | 100,00€    |
| Costes administrativos  | alquiler de oficina y local          | 1.200,00€  | 1.200,00€  |
|                         | servicios públicos                   | 200,00€    | 200,00€    |
|                         | suministros                          | 300,00€    | 300,00€    |
|                         | nóminas                              | 200,00€    | 200,00€    |
| Costes de marketing     | publicidad                           | 100,00€    | 100,00€    |
|                         | eventos                              | 150,00€    | 150,00€    |
|                         | investigación de mercado             | 100,00€    | 100,00€    |
| Costes financieros      | devolución del cuerpo de préstamo    | 278,56€    | 278,56€    |
|                         | intereses de préstamos (10% anuales) | 83,57€     | 83,57€     |
|                         | impuesto sobre sociedades (20%)      | -38,06€    | 8.517,44€  |
|                         | impuestos (IVA 21%)                  | -39,96€    | 8.943,31€  |
|                         | Total costes financieros             | 5,55€      | 17.544,32€ |
|                         | Suma sin impuesto                    | 15.112,26€ | 17.037,81€ |
|                         | Suma sin impuesto+inversion          | 25.140,29€ |            |

coste mínimo mensual bruto

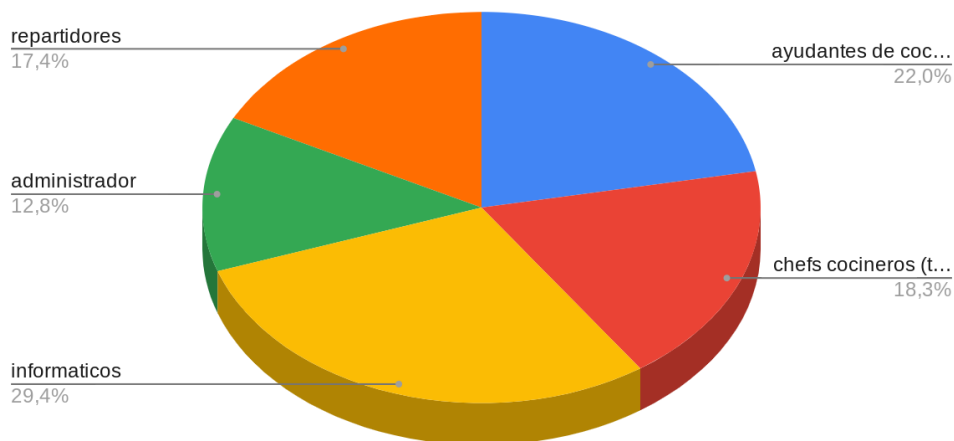


coste máximo mensual bruto



| cantidad | puesto de trabajo                                                               | salario mensual/persona | gasto en salarios |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| 2        | ayudantes de cocina (con tiempo pueden ser chefs/son repartidor de sustitución) | 1200                    | 2400              |

|   |                                                              |      |       |
|---|--------------------------------------------------------------|------|-------|
|   | chefs cocineros<br>(también son<br>los chefs a<br>domicilio) | 1000 | 2000  |
| 2 | informáticos                                                 | 1600 | 3200  |
| 1 | administrador                                                | 1400 | 1400  |
| 2 | repartidores                                                 | 950  | 1900  |
|   |                                                              |      | 10900 |



### Costes de inversión inicial:

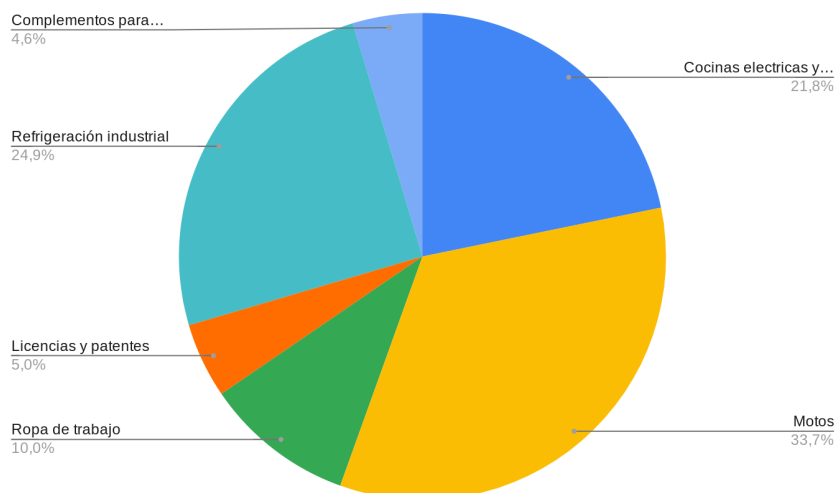
La inversión inicial está relacionada con los costes necesarios para poner en marcha la plataforma y todos los servicios asociados con ella. Esta inversión incluye los siguientes elementos:

**Equipamiento de cocina y almacén:** Requeriremos de equipamiento de cocina de alta calidad, como hornos, ollas de cocción y frigoríficos con refrigeración industrial. Todo ello nos ayudará a procesar y almacenar grandes cantidades de ingredientes.

**Motos y complementos relacionados:** Para los envíos usaremos un par de motos, que también requerirán algunos complementos para mejor ajustarse a las necesidades de los repartidores.

**Licencias y patentes:** Requeriremos licenciar nuestra marca y todos los logotipos relacionados con ello, generando un coste adicional.

**Ropa de empleados:** Los empleados necesitarán llevar ropa apropiada para las tareas que realizarán.



| Producto                   | Coste      |
|----------------------------|------------|
| Cocinas eléctricas y horno | 2.184,05€  |
| Olla de cocción            | 299, 60€   |
| Motos                      | 3.380€     |
| Ropa de trabajo            | 1.000€     |
| Licencias y patentes       | 500€       |
| Refrigeración industrial   | 2.500€     |
| Complementos para motos    | 463,98€    |
| TOTAL                      | 10.028,03€ |