

RECURSOS CLAVE.

1.RECURSOS MATERIALES: Dado que se van a fabricar productos con y sin gluten hay que duplicar los elementos materiales referentes a la Maquinaria que hace referencia a

- Amasadora 500€
- Cámara de reposo y fermentación 8.000€
- Horno 6.000€
- Mesas frigoríficas 1.000€

Total Maquinaria: 15.500€ x 2 = 31.000€

Máquina de café 600€

Mobiliario: Estanterías (6 Uds.) 500€, Mostrador 1.500€, Vitrina 600€, Sillas 150€, mesas 250€

Total mobiliario: 3.000€

Utensilios (rodillos, bandejas, manoplas, moldes, mangas pasteleras, espátulas, tijera, etc.) **3.000 €**

Equipo informático (ordenador, datafono, caja registradora, etc.) **5.500€**

TOTAL INMOVILIZADO: 43.100€ que se va a amortizar un 10% cada año 4.310€

2. RECURSO INMATERIAL: Nombre de la empresa (Sabor y Masa)



3.RECURSO FINANCIERO: Cada uno de los 3 socio aporta 5.000€ lo que supone un total de 15.000€ por lo que se va a solicitar un préstamo de 30.000 euros para hacer frente a la inversión inicial

4. RECURSO HUMANO: Los tres socios trabajan en la empresa y además hay contratada por horas una persona para la limpieza del local