

Nuestros costes más importantes, incluyen:

1. **Coste de Alimentos:** Gastos en ingredientes frescos y de calidad para los platos.
2. **Coste de Personal:** Salarios y beneficios para el personal de cocina y servicio.
3. **Alquiler:** Gastos por el espacio físico del restaurante.
4. **Servicios Públicos:** Facturas de electricidad, agua, gas y otros servicios.
5. **Mantenimiento y Suministros:** Costes de mantenimiento del local y compra de utensilios y equipos.
6. **Marketing y Publicidad:** Inversiones en promoción y publicidad para atraer clientes.

Además, hay que tener en cuenta una serie de costes bien diferenciados:

Costes Fijos: incluyen el alquiler del local, salarios del personal administrativo, seguros y servicios públicos.

Costes Variables: incluyen el coste de los ingredientes, suministros de cocina y comisiones de ventas. A medida que se venden más platos, estos costes aumentan.