

Estructuras de coste

Los costes más importantes de nuestro proyecto están relacionados con todo lo que necesitamos para que *El Trago* funcione cada día. En primer lugar, tenemos el gasto en alimentos y bebidas, que supone una parte fundamental del presupuesto. Al trabajar con productos frescos y, en muchos casos, locales, necesitamos mantener un nivel de calidad que requiere una inversión constante. Esto incluye desde la compra de carnes, verduras y frutas hasta vinos, refrescos y otros productos básicos para el bar.

Otro coste muy importante es el del personal. Contar con un equipo bien formado y motivado es esencial para ofrecer un buen servicio, y eso implica salarios, cotizaciones a la Seguridad Social y, en ocasiones, pagos extra por horas o refuerzos en momentos de alta demanda. El trabajo del personal de cocina, de sala y de limpieza es lo que da vida al negocio, por lo que este coste es imprescindible.

A estos gastos se suman los del local. El alquiler mensual supone una parte significativa del presupuesto, junto con los gastos de luz, agua, gas e internet, que son necesarios para el funcionamiento diario. También está el mantenimiento de la maquinaria: neveras, planchas, lavavajillas, extractores y otros equipos que deben mantenerse en buen estado para evitar averías que podrían afectar al servicio.

Además, están los costes de limpieza profesional, menaje, servilletas, productos de higiene y pequeños materiales que se van renovando constantemente. Por último, debemos contar con el coste de promoción y publicidad, especialmente en redes sociales, para atraer a nuevos clientes y mantener la presencia del negocio.

En resumen, los costes más importantes del proyecto son la materia prima, el personal, los gastos del local y el mantenimiento, además de una serie de gastos menores pero necesarios que permiten que *El Trago* funcione con normalidad y siga creciendo.