

ESTRUCTURA DE COSTOS

Alquiler del local comercial, incluyendo gastos asociados como comunidad o mantenimiento, si los hubiera. Compra de materia prima, que representa uno de los principales costes variables del negocio. Gastos de electricidad, gas y agua, necesarios para la elaboración de los alimentos y el funcionamiento del local. Costes derivados de la obtención y renovación de licencias y permisos sanitarios exigidos por la normativa. Sueldos y salarios del personal, incluyendo cotizaciones a la Seguridad Social.

Contratación de seguros obligatorios, como el seguro de responsabilidad civil y otros seguros complementarios. Comisiones de las plataformas de reparto a domicilio (Glovo, Just Eat, Uber Eats). Gastos en marketing y publicidad, tanto online como offline. Compra de material de cocina, utensilios, productos de limpieza y envases para el servicio a domicilio. Costes de mantenimiento y reparación de maquinaria. Inversión destinada al crecimiento y mejora del negocio, como ampliación del local, adquisición de nuevos equipos o lanzamiento de nuevos productos.

1. Alquiler del local

Local pequeño/medio (50–80 m²) en zona comercial o semi-centro: aproximadamente 1.000 € – 1.600 €/mes (varía según ubicación y tamaño).

2. Materia prima (ingredientes)

Coste mensual estimado:

Carne (ternera/pollo) para producción de txitxikis: 400 € – 800 €/mes (carne ≈ 12–14 €/kg, pollo ≈ 7–8 €/kg en supermercados locales). Pan, salsas, acompañamientos y envases: 150 € – 300 €/mes (según volumen).

Total materia prima estimada: 550 € – 1.100 €/mes

3. Suministros (electricidad, gas, agua)

Electricidad + gas + agua necesarias para cocina y funcionamiento:
250 € – 500 €/mes (más en invierno por gas/horno).

4. Sueldos y cotizaciones

Ejemplo de plantilla mínima para un txitxiki:

1 cocinero/a: 1.200 € – 1.500 €/mes bruto

1 ayudante/caja: 900 € – 1.100 €/mes bruto

Seguridad Social (aprox. 30% del salario bruto): aprox. +30 % sobre cada sueldo

Total sueldos + SS estimado: 2.800 € – 3.500 €/mes (para 2 personas).

5. Licencias, permisos y seguros

Licencias sanitarias municipales: 120 € – 250 €/mes prorrateado
(amortizando pago anual)

Seguro de responsabilidad civil y local: 80 € – 200 €/mes

Total aprox.: 200 € – 450 €/mes

6. Marketing y publicidad

Redes sociales, fotos de producto, publicidad local/delivery:
150 € – 300 €/mes

7. Materiales de cocina, limpieza y utensilios

Guantes, paños, productos de limpieza, pequeños utensilios:
100 € – 200 €/mes

8. Comisiones de plataformas de reparto

Glovo / Uber Eats / Just Eat suelen cobrar comisiones de ~20 %–30 % sobre el importe del pedido. Este coste no es fijo, depende de ventas, pero puede ser grande mes a mes. Por ejemplo, si vendes 3.000 € al mes por delivery, las comisiones pueden ser 600 € – 900 €.