

Hainbat kosturi aurre egin behar diogu, eta horiek ondo kontrolatzea oso garrantzitsua da, bestela zaila izango litzateke irabaziak ateratzea. Gure gastu nagusien artean, alde batetik, kostu finkoak daude. Hauek hilean gutxi gorabehera beti antzekoak izaten dira. Lokala alokatzea edo hipotekaren ordainketa da horietako bat, eta horri gehitu behar zaizkio langileen soldata finkoak, hala nola sukaldariak, zerbitzariak eta kudeaketa-lanak egiten dituztenak. Argindarra, ura eta gasa ere kontuan hartu behar ditugu, nahiz eta pixka bat alda daitezkeen, normalean kostu finko modura hartzen ditugu. Horrez gain, seguruak ordaindu behar ditugu, bai lokalari dagozkionak, bai erantzukizun zibilekoak, eta webgunearen hostinga edo online plataformekin lotutako kuotak ere gastu etengabeak dira.

Bestalde, badira kostu aldakorak ere, eta hauek salmenten arabera handitu edo txikitzen dira. Elikagai eta lehengaiak dira gastu nagusietakoak: haragia, ogiak, patatak, saltsak eta antzekoak. Zenbat eta gehiago saldu, orduan eta gehiago gastatzen dugu. Ontziak eta bestelako material osagarriak ere gastu aldagarriak dira, bereziki take-away zerbitzuan erabiltzen diren kutxak, mosuzapiak edo kartoi ontziak. Garraio-gastuak eta hornidura berriak ekartzea ere aldakorak izaten dira, eta puntako egunetan, hala nola asteburuetan edo jai egunetan, ordu-astrako soldata gehigarriak ere kontuan hartu behar dira.

Horiez gain, badira beste kostu batzuk ere. Ingurumenarekin lotutako gastuak sarri handitzen dira, adibidez plastiko gutxiago erabiltzeko egiten diren ahaleginek edo birziklagarriak diren materialak erosteko prezio handiagoek eraginda. Kostu sozialak ere baditugu, hala nola langileen formakuntza, lan-baldintzak hobetzeko egiten diren inbertsioak eta tokiko komunitatearekin egiten ditugun ekintzetan sortzen diren gastuak.

Azkenik, negozioa irekitzeak hasieran inbertsio handia eskatzen du, eta hori ere ezin dugu ahaztu. Lokalaren egokitzapena izan zen lehen gastu handietako bat, pintura, altzariak eta sukaldearen prestatzea barne. Sukaldeko makinaria erostea ere inbertsio garrantzitsua izan zen, grillak, fryerrak eta hozkailu handiak barne. Gainera, marka sortzeko behar izan genituen elementuak ere kostu handikoak izan ziren: kartelak, logotipoa eta webgunea. Azkenik, hasierako stock-a erosi behar izan genuen, elikagaiak, edariak eta bestelako material guztiak barne.