

Estructura de costes:

Costes fijos (mensuales):

Alquiler del local: Este será uno de los mayores gastos fijos. El precio variará dependiendo de la ubicación, pero podemos estimar unos 500€ al mes para un local pequeño.

Seguridad social (autónomo): Si te das de alta como autónomo, tendrás que pagar alrededor de 300€ mensuales.

Gastos de electricidad, agua y gas: Los gastos de suministros básicos para el obrador pueden ser de unos 100€ al mes, dependiendo de la actividad.

Seguro: Un seguro anual para el negocio puede costar unos 200€, lo que equivale a unos 16,67€ al mes.

Costes variables (por unidad):

Ingredientes: Cada postre tiene un coste aproximado de ingredientes, dependiendo de su tipo. Por ejemplo, para una tarta de limón, los ingredientes pueden costar unos 5,7€ por unidad.

Embalaje: El coste del embalaje sostenible (biodegradable o reciclable) es de unos 0,5€ por postre.

Entrega: Si se subcontrata la entrega, el coste promedio de una entrega local puede ser de unos 3€ por pedido.

Inversión inicial:

Equipos de cocina: Para empezar el negocio necesitarás equipamiento básico como un horno, batidora industrial, nevera o congelador. El coste inicial de estos equipos podría ser alrededor de 1.000€ si compras algunos artículos de segunda mano.

Mobiliario y decoración: Para amueblar el local y crear un ambiente acogedor, podrías invertir unos 350€ en mesas, sillas y un mostrador.

Licencias y permisos: Para poder operar legalmente, necesitarás algunas licencias y permisos que pueden costar alrededor de 100€.

Resumen de costes:

Costes fijos mensuales: Aproximadamente 916,67€ (alquiler, autónomos, suministros, seguro).

Costes variables por unidad: 9,2€ por postre (ingredientes, embalaje y entrega).

Inversión inicial: Aproximadamente 1.450€ (equipos, mobiliario y licencias).