

## ESTRUCTURA DE COSTES

### Costes fijos

- alquileres
- salarios
- seguros:
  - responsabilidad civil
  - accidentes de trabajo
  - enfermedades profesionales
  - vehículos
  - caución
  - multirriesgos
  - ciberseguridad

### Costes variables

- alimentos
- facturas

### Costes directos

- alimentos crudos/ sin manufacturar
- condimentos

Con los costes directos, seremos capaces de proporcionar a los clientes el propósito del restaurante: platos que puedan probar y descubrir nuevas recetas

### Costes indirectos

- transporte para traer los alimentos
- gestor de finanzas
- gestión de cantidades
- gestión de trabajadores

Aunque estos costes no estén estrechamente relacionados con el producto final, son necesarios y forman parte del proceso en conjunto.

### Economía de escala

Si al mes cocinamos 300 comidas, podremos gastar menos en materiales que si producimos 100 porque podremos permitirnos mejor maquinaria/mano de trabajo, más podríamos conseguir descuentos a la hora de comprar los productos de ganadería.

### Economía de alcance

Al ofrecer servicios de cocina y reparto, se reduce el coste promedio que si solo ofrecemos el servicio de cocina..

## Inversión inicial

Para empezar el negocio necesitaríamos

- contratar los servicios de una ganadería (2.500 euros)
- servicios agrícolas (1.500 euros)
- transporte (1.000 euros)
- electrodomésticos/muebles (alrededor de 5.000 euros)
- local (100.000 euros)
- salarios (variable, mínimo de 1.221 euros por empleado al mes)
- facturas (1.00-2.000 euros)
- seguros (800 euros)

lo que sumaría una cantidad aproximada de 150.000 euros teniendo en cuenta temas como los muebles o personal, que pueden variar.

## Costes medioambientales

Para reducir los costes medioambientales evitaremos infringir las leyes como la Ley de Responsabilidad Medioambiental y la Ley de Protección marina. También cumpliremos con las regulaciones medioambientales como la CSRD y la Huella de Carbono.