

9ESTRUCTURA DE LOS COSTES

La estructura de costes del proyecto incluye todos los gastos necesarios para el funcionamiento diario y el mantenimiento de la cafetería. Uno de los principales costes es el alquiler del local, ya que es imprescindible contar con un espacio adecuado y bien ubicado para desarrollar la actividad.

Otro gasto importante es la compra de materias primas, como el café ecológico, los ingredientes frescos y los productos de repostería, así como los envases biodegradables o reutilizables. A esto se suman los costes de personal, que incluyen los salarios y la formación de los empleados.

Además, existen otros gastos como los suministros de agua, electricidad e internet, el mantenimiento de la maquinaria, la publicidad y la promoción en redes sociales. También se deben tener en cuenta los impuestos y otros gastos administrativos.