

ESTRUCTURA DE COSTES

COSTES FIJOS:

Alquiler del local.

Electricidad (iluminación y los equipos de sonido).

Seguro de local, de incendios, seguro de caja.

Licencias y Permisos Municipales: Licencia de actividad, licencia de terrazas, licencia de música en vivo/envivo (gestión de derechos de autor).

Sistema de Seguridad: Alarma, videovigilancia.

COSTES VARIABLES:

Coste de las Mercancías Vendidas

Bebidas: Alcohol, refrescos, aguas, zumos, hielos.

Salarios brutos de camareros, bármanes, cocineros, personal de limpieza.

Limpieza: Productos de limpieza, lavandería de uniformes y trapos.

Mantenimiento: Frigoríficos, grifos de cerveza, equipos de música.

Marketing Digital: Gestión de redes sociales (Instagram, TikTok), anuncios pagados en estas plataformas, colaboraciones con influencers locales.

Promociones y Eventos: Coste de organizar fiestas temáticas (decoración, materiales específicos), descuentos.

INVERSIÓN INICIAL:

Adecuación del Local: Obras y reformas, decoración, pintura, iluminación especial, instalación de sonido y TV.

Mobiliario: Barras, taburetes, mesas, sillas, sofás, estanterías.

Equipamiento:

- Barra: Grifos de cerveza y sistema de refrigeración, neveras expositoras, lavavajillas, licuadora, exprimidor, máquina de hielo.
- Caja registrado y sistema de audio.
- Depósito: Fianza del alquiler durante unos meses.
- Trámites Legales: Obtención de licencias, constitución de la sociedad.
- Existencias Iniciales: Primera compra de bebidas, alimentos y consumibles.