

Estructura de costes

Rasgos generales:

- Maquinaria
- Local
- Salarios a empleados permanentes
- Adquisición de suministros
- Gastos operativos y de mantenimiento
- Logística y transporte

Inversión inicial

En una primera etapa, para **iniciar la actividad** tendremos que comprar un equipo de cocina (neveras, hornos, congeladores, etc.); así como utensilios (sartenes, ollas) y mobiliario para equipar las oficinas y tecnología.

Costes fijos

Por un lado, los **costes fijos** que encontraremos serán el alquiler de la nave en la que realizaremos la actividad; el salario del personal (gestores administrativos, personal de cocina, nutricionistas, repartidores) y el sueldo de empleados a tiempo parcial (3 horas a la semana de lunes a viernes); seguros y licencias (responsabilidad civil, seguro de los vehículos y licencias sanitarias); renting de vehículos para el transporte.

Costes variables

Por otro lado, los **costes variables** son: la compra de los alimentos frescos; el material para envasar (cajas reciclables de cartón, bolsas de papel, tupper, etc.); suministros y consumo de luz, agua y gas; mantenimiento de vehículos (energía, revisiones, posibles arreglos, etc.), marketing y captación de clientes; logística internacional (envío de ayuda humanitaria, posiblemente cubierto en su totalidad por donaciones); facturas de teléfono e internet y materiales e oficina (papel, bolígrafos).



Estructura de costes

Estimación de la inversión inicial requerida para iniciar la empresa:

COSTES FIJOS	PRECIOS
Alquiler nave	1000 - 2000 eros/mes
Equipo de cocina (Inversión inicial)	17000 euros
Salarios jornada completa	6000 euros / mes aprox
Salarios media jornada	2500 euros/mes aprox
Mobiliario y tecnología (inversión inicial)	1000 euros
Seguros y permisos	200 euros
Renting vehículos	1000 - 1300 euros/mes

COSTES VARIABLES	PRECIOS
Alimentos	3,50 - 4,50 euros/menú
Envases	0,65 - 0,95 euros/menú
Suministros, teléfono e internet	1300 euros/mes
Combustible y mantenimiento de vehículos	500 euros/mes
Material de oficina	40 euros/mes

Estructura de costes



En nuestra empresa prevalecemos apoyar la economía local y buscamos siempre productos de la mejor calidad posible, pero tratamos también de reducir costes, adaptando los menús para comprar los productos locales en su momento de máxima producción (por ejemplo, frutas de temporada); comprando material de segunda mano (muebles, neveras, cocinas); recurriendo al renting, en vez de comprar los vehículos; planificando estratégicamente las rutas, para realizarlo de la manera más eficaz posible y consumir menos, etcétera.

A medida que nuestra empresa crece vamos a encontrarnos con más costes para expandirnos. Algunos de estos costes son: compra masiva de alimentos a proveedores locales y supermercados mayoristas, compra de un equipo de cocina mas avanzado y de más personal y más cualificado para mejorar la productividad y eficiencia, la inversión en marketing y publicidad para ampliar el volumen de ventas; mejora en la tecnología, los suministros como la electricidad, la luz, el agua y la mejora del transporte; entre otros.

