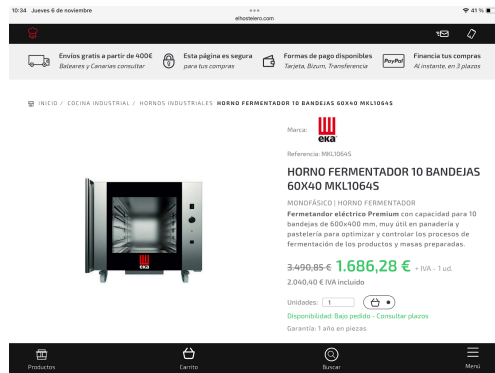


Estructura de costes

● GASTOS DE INICIO:

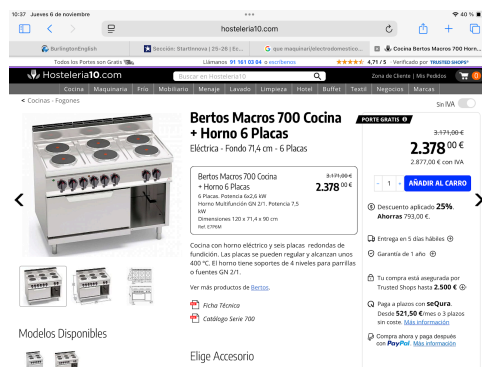
Maquinaria

1. Horno: necesitaremos 2 hornos, uno para cada una de nuestras cocinas. Por lo que será un total de 3372,56€.



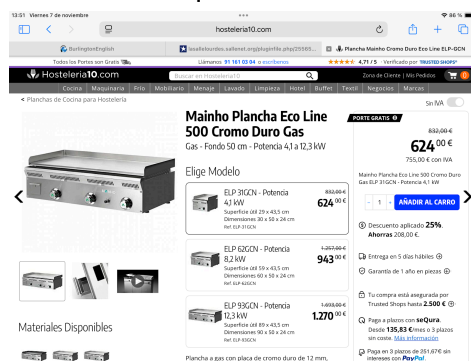
<https://elhostelero.com/hornos-industriales/horno-fermentador-10-bandejas-60x40-mkl1064s>

2. Estufa: necesitaremos 2 estufas, una para cada cocina. Por lo que será un total de 4756€.



<https://hosteleria10.com/cocina/fogones/bertos-cocina-electrica-700-con-horno-high.html>

3. Plancha: necesitaremos 2 planchas, una para cada cocina exterior al restaurante. Por lo que sería un total de 1248€



<https://hosteleria10.com/cocina/planchas/mainho-plancha-cromo-duro-elp-gcn.html>

4. Freidora: necesitaríamos 2 freidoras, una para cada cocina exterior al restaurante. Por lo que sería un total de 2790€

<https://hosteleria10.com/cocina/freidoras/valentine-freidora-tf-77.html>

5. Parrilla: necesitaríamos 2 parrillas, una para cocina exterior al restaurante. Por lo que sería un total de 7560€

<https://hosteleria10.com/cocina/barbacoas/mainho-barbacoa-royal.html>

6. Congelador necesitaríamos 2 congeladores para la cocina del restaurante. Por lo que sería un total de 3842€.

7. Cámara frigorífica/ Nevera industrial necesitaríamos 1, una para cada cocina exterior al restaurante. Por lo que sería un total de 939,58€

CÁMARA FRIGORÍFICA INDUSTRIAL A MEDIDA

Camara frigorifica industrial a medida

939⁵⁸€ iva no incl.

Camara frigorifica industrial.

- Adaptables a cualquier medida.
- Disponibles tanto para conservación como congelación.
- Paneles de 60mm, 80mm y 100mm, 120mm, 150mm, 180mm y 200mm de espesor. Para otros espesores, solicite su presupuesto [aquí](#).
- Diferentes opciones de suelos según necesidades.
- Posibilidad de poner diversos tipos de puertas.

<https://camarasfrigorificas.fricontrol.eu/camaras-a-medida/recinto-configurable.html?srsId=AfmBOopjkdWRmbIwSusnJrE8dRcz4jc97PbSwh9gmznyuliQdaoEKZtr>

8. Lavavajillas: necesitaríamos 2 lavavajillas, uno por cada cocina. Por lo que sería un total de 4350€

Lavapiatos

Cesta 500

INFINITI

MADE IN SPAIN



Control en acero inoxidable.

Control electrónico.

Puerta de pared doble que lo hace muy silencioso.

Dispositivo electrónico de aparcamiento incorporado.

Sistema de ahorro EBS, que permite una renovación más eficiente del agua de la caba.

Brazos de lavado y pulverizador de agua variable, ajustable para su limpieza.

Potencia máxima de la caba 2100 W.

Potencia de la resistencia del calentador 3000 W.

Temperatura de lavado 60°C y de aclarado 85°C.

Consumo de agua 2,5 litros por ciclo.

Dimensiones 1 Cesta de vasos 10 x 10 cm, 1 Cesta de platos 50 x 50 cm y 1 Cesta inferior.

Consumo 239V

Modelo	Producto	Potencia	Altura máxima Vajilla	Ancho x Fondo x Alto	Ciclo de lavado	Precio
L-500	640 Pielux/H	3.000 W	325 mm	580 x 610 x 820 mm	120 Seg	2.175 €

maquinaria.hotelaria.net

961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el 45%

9. Microondas: necesitaríamos 2 microondas, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 990€

Microondas Profesional

PREMIUM

High quality



Micro-1025

Microondas

Capacidad 25 litros

Potencia 1000 W

Consumo 230 V

Medida exterior 510 x 432 x 311 mm

Apertura lateral

Equipos.com

El microondas profesional MICRO 1025 dispone del control "soft touch" fácil de utilizar. Con capacidad para programar hasta 100 programas en un tiempo de cocción máximo de 99' para cada programa. 3 niveles de potencia a 2 pasos de cocción. Además, con el apoyo de sensores de humedad y un programa de cocción de cocción rápida, el agua se evaporiza más rápido. "Soft touch" permite 122 y 1 punto de la vida. Potencia ajustable de 100W y potencia de salida del microondas de 100W distribuida en 10 segundos. La puerta cuenta con la pantalla que indica el tiempo de cocción, la capacidad de 25 litros permite cocción de 1000 mm. La puerta incorpora un asa para aplicaciones profesionales con una abertura de 90° fabricado totalmente en acero inoxidable para mantener la cocina. Base antideslizante, sin cables de alimentación. Puerta transparente en cerámica. Fácil de abrir y de limpiar. Filtro controlado para eliminar olores y vapores de mantenimiento.

495 €

maquinaria.hotelaria.net

961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el 45%

10. Batidora: necesitaríamos 2 batidoras, una para cada cocina exterior al restaurante. Por lo que sería un total de 334€



Royal Catering - RSCM-500-400 - Batidora de brazo profesional - 500 W - 400 mm - 18.000 RPM

Visita la tienda de Royal Catering

4.5 ★★★★★ 61 valoraciones

167⁹⁰ €

Los precios de los productos vendidos en Amazon incluyen el IVA. Dependiendo de la dirección de entrega, el IVA puede variar al finalizar la compra. Para obtener más información, haz clic aquí.

Financia con Zinia By Santander. [Ver más](#)

https://www.amazon.es/Royal-Catering-RSCM-500-400-Batidora-profesional/dp/B075SB1NZM?source=ps-sl-shoppingads-lpcontext&ref_=pfplfs&psc=1&smid=A1D3W69YJ66YIO

Utensilio

1. Ollas: necesitaríamos 2 packs de ollas, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 238€

Nuevo



Juego De 4 Ollas Con Tapa Y 1 Sartén Profesional De Acero Inoxidable, 2 - 2.7 - 2.8 - 5.1 - 6.1 Litros

★★★★★ REVIEW (0)

Referencia MBHA130442

119,00 € SIN IMPUESTOS

La mayoría de los productos se entrega en 2-3 días laborales.

Juego de 4 ollas con tapa y 1 sartén profesional de acero inoxidable, con capacidades de 2 a 6,1 litros. Apts para todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción, con asas frías y bordes antiderrame.

CANTIDAD: 1

<https://maquinariabarrohosteleria.com/es/ollas-industriales/juego-de-4-ollas-con-tapa-y-1-sarten-profesional-de-acero-inoxidable-2-27-28-51-61-litros.html>

- Sartenes : necesitaríamos 2 packs de sartenes, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 262€.



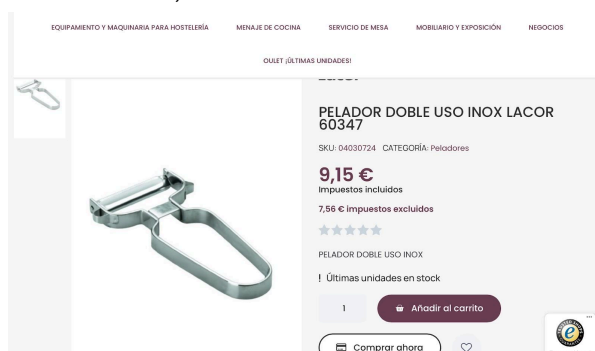
<https://hosteleria10.com/menaje/sartenes/>

- Cucharones: necesitaríamos 2 packs de cucharones, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 61,98€



<https://www.amazon.com/-/es/Cuchar%C3%B3n-inoxidable-Cucharones-porciones-restaurantes/dp/B07TNQTCM7>

- Pelador: necesitaríamos 2 peladores, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 18,3€



<https://aliumpro.com/es/lacor-60347-pelador-doble-uso-inox>

5. Cuchillos distintos tipos (de sierra, de filetear, de deshuesar) :necesitaríamos 2 packs de cuchillos, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 125,64€



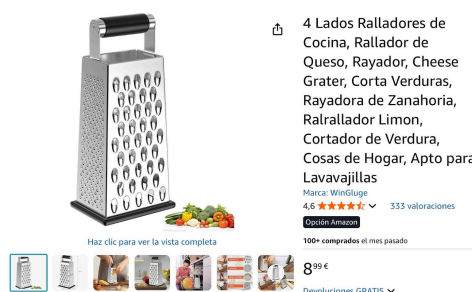
<https://www.makro.es/resultados-encontrados?q=Pack%20cuchillos>

6. Tablas de cortar: necesitaríamos 2 tablas de cortar, una para cada cocina. Por lo que sería un total de 79,98€



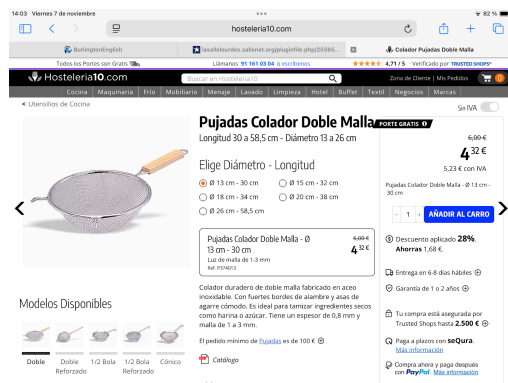
<https://www.amazon.es/inoxidable-resistente-antideslizante-encimera-restaurante/dp/B0CB3CCBWZ>

7. Rallador: necesitaríamos 2 ralladores, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 17,98€

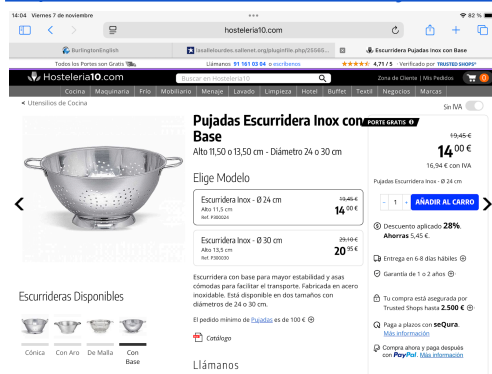


<https://www.amazon.es/WinGluge-Ralladores-Zanahoria-Ralrallador-Lavavajillas/dp/B0CX1LJKZ5>

8. Colador: necesitaríamos 2 coladores de cada tipo, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 36,64€



<https://hosteleria10.com/menaje/utensilios-cocina/pujadas-colador-doble-malla.html>



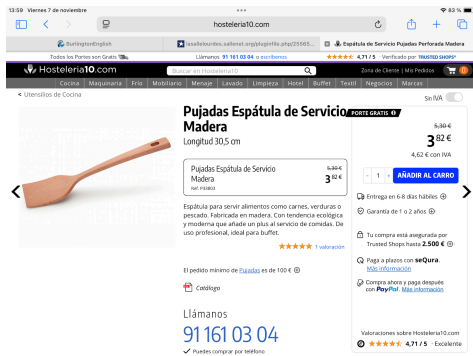
<https://hosteleria10.com/menaje/utensilios-cocina/pujadas-escurridera-inox-con-base.html>

9. Bandejas para hornear: necesitaríamos 2 bandejas de hornear para cada cocina. Por lo que sería un total de 199,98€



<https://www.amazon.es/Bandejas-inoxidable-restaurante-Rectangular-Herramientas/dp/B0BX9R3NYF?th=1>

10. Espátulas y pinzas: necesitaremos 2 espátulas de cada tipo más 2 pinzas, una para cada cocina, por lo que sería un total de 54,12€



<https://hosteleria10.com/menaje/utensilios-cocina/pujadas-espátula-servicio-madera.html>

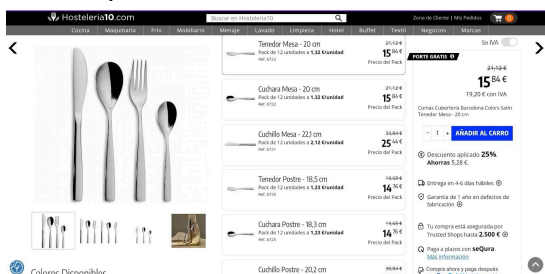


<https://hosteleria10.com/menaje/utensilios-cocina/comas-espátula-pescado-biselada.html>



<https://hosteleria10.com/menaje/utensilios-cocina/pujadas-pinza-antimicrobial-extremo-nylon-asa-revestida.html>

11. Cubertería: necesitaremos 56 packs de cubiertos, uno para cada comensal. Por lo que será un total de 1.075,2€



[Hosteleria10.com](https://hosteleria10.com)

12. Mortero: necesitaríamos 2 morteros, uno para cada cocina. Por lo que sería un total de 52,26€



<https://hiperchef.com/morteros-cocina/mortero-de-acero-inox-de-ibili>

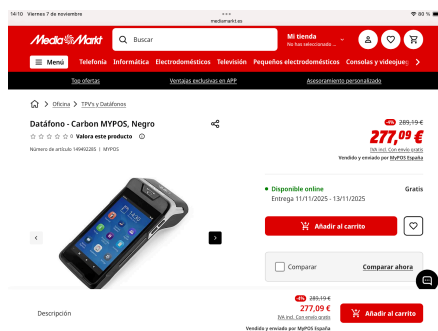
13. Tijeras de cocina: necesitaríamos 2 tijeras, una para cada cocina. Por lo que sería un total de 70,24€



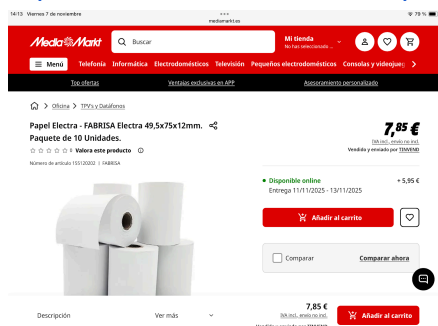
<https://camarasfrigorificas.fricontrol.eu/camaras-a-medida/recinto-configurable.html?srsId=AfmBOopjkdWRmbIwSusnJrE8dRcz4jc97PbSwh9gmznyuliQdaoEKZtr>

Mobiliario de oficina:

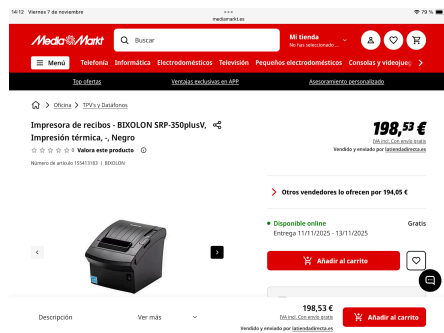
datáfono: necesitaremos uno de cada para comenzar, por lo que sería 483,47€



https://www.mediamarkt.es/es/product/_datafono-carbon-mypos-negro-149492285.html

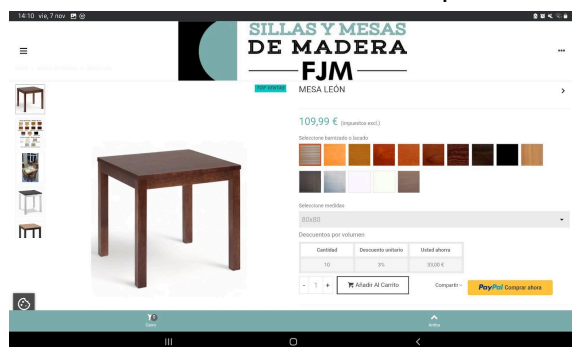


https://www.mediamarkt.es/es/product/_papel-electra-fabrisa-e495751210-155120202.html



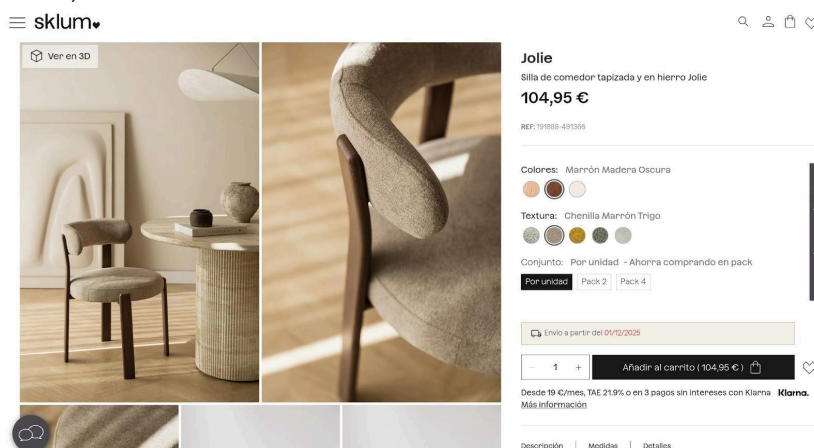
https://www.mediamarkt.es/es/product/_impresora-de-recibos-bixolon-srp-350plusv-impresion-termica-negro-155413183.html

Mesas: necesitaremos 14 mesas para el restaurante. Por lo que será un total de 1.539,86€



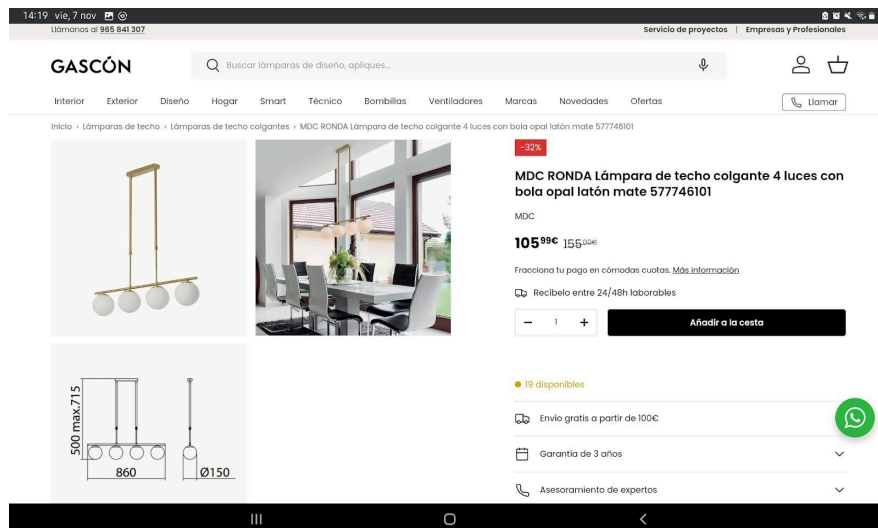
https://www.sillasymesasdemadera.es/mesas-hosteleria-madera/34-mesa-leon.html#/21-color_madera-natural/39-medidas-80x80

Sillas: necesitaremos 56 sillas, una para cada comensal, por lo que sería un total de 5.877,2€



<https://www.sklum.com/es/comprar-sillas-de-comedor/191888-silla-de-comedor-en-tela-chenilla-jolie.html>

Iluminación: necesitaremos unas 10 lámparas, por lo que será un total de 1.059,9€



<https://www.gascon.es/products/mdc-ronda-577746101-colgante-4-luces-con-bola-opal-laton-mate>

Gastos de constitución: serían unos 4.150. *(Esta información ha sido conseguida gracias a la IA Gemini, a través del siguiente prompt: ¿Cuánto serían los gastos de constitución de un restaurante en Valladolid excluyendo los gastos de los permisos para la obra?)*

Software y Tecnología



Nos haremos una cuenta en redes sociales como Tiktok e Instagram para tener publicidad los primeros años sin obtener gastos adicionales.

- GASTOS FIJOS MENSUALES

Materias primas

Alimentos: el precio de toda la materia prima que necesitamos según el servicio que nos ofrece sería de 86.400€ al año

(Esta información se ha conseguido a través de la IA de Gemini con el siguiente prompt: cuanto me costaría comprar toda la materia prima de un restaurante de nivel medio en Valladolid, en Extealde, en el cual se estiman que habrá 30 personas por día, todo tipo de alimentos.)

Transporte

Glovo: el coste de repartir nuestro producto en Glovo y con sus repartidores es del 30% de cada pedido. Si estimamos que tendremos 25 pedidos a 25€ cada uno, nuestro ingreso bruto al mes sería de 625€ del cual tendríamos que darle 187,50€ al mes. Por lo tanto tendremos que pagar 2.250€ anuales a Glovo.

Suministros producción

Luz: 350€ aprox al mes.

(<https://tuenergia.axpo.com/blog/cuanto-paga-de-luz-un-bar-pequeno/#:~:text=En%20el%20caso%20de%20un.los%201000%20euros%20al%20mes.>)

Agua: 110€ aprox al mes

(Esta información ha sido conseguida a través de la página web de Gemini con el siguiente prompt: Cuál sería el precio mensual del agua en un establecimiento de 128m2 en Valladolid.)

Gas: 368,67€ aprox al mes

(Esta información ha sido conseguida a través de la página web de Gemini con el siguiente prompt: Cuál sería el precio mensual del gas en un establecimiento de 128m2 en Valladolid.)

Salarios

Vamos a contratar a 4 personas, dos de ellos van a ser cocineros, otros dos camareros.

Para los cocineros, vamos a pagarles un sueldo de 17.000€ brutos en 12 cuotas, 1416,6€ al mes. Si esto lo multiplicamos por dos sería de 34.000€.

Para los camareros, vamos a pagarles un sueldo de 16.584€ brutos al año, 1382€ al mes en doce cuotas. Si esto lo multiplicamos por dos sería de 33.168€.

A esto es necesario añadirle la seguridad social, lo cual si tenemos en cuenta que la suma de todos los salarios brutos es de 67.168€ y que debemos pagar un 30% a la seguridad social, nuestra cotización empresarial será de unos 20.150,4€.

Finalmente, sumando todo lo anterior, nuestro coste total en sueldo será de unos 87.318,4€ anuales.

- OTROS GASTOS

Gastos legales

Un abogado cobra entre 50 y 150 por cada consulta, pero estos gastos solo los deberíamos tener en cuenta en caso de tener algún problema legal que requiera de su ayuda.

Consultoría

Una consultora cobra entre 40 y 120 euros la hora. Nos vendría bien para algunas partes fundamentales de nuestro negocio como con las certificaciones de los alimentos de acuerdo con las intolerancias. También para casos de gestión de finanzas, además de la contratación y gestión de personal.

Formación del personal

Los camareros y cocineros vendrán con la formación necesaria para aplicarla en su trabajo.

Seguro

Si aseguramos nuestro restaurante con la aseguradora de Mapfre, con un seguro de límite superior, sería de 1100€ anuales.

(Esta información ha sido obtenida con la IA de Gemini a través del siguiente prompt: Cuál sería el precio de asegurar mi restaurante de 128 metros cuadrados recién creado en Valladolid con la aseguradora de Mapfre)

Alquiler local

El alquiler del local nos costará unos 11.400€ al año, siendo este un total de 57.000€ en 5 años.

<https://www.locales.es/valladolid/alquiler/local149298?offerType=2&destinations%5B0%5D=3&settlement=13503>

16:56 Domingo 18 de enero

locales.es

32 %

BurlingtonEnglis...

Entrar al sitio | Nt...

No se puede abri...

cual es el sueldo...

ChatGPT

Restaurante en al...

locales.es

Valladolid

ES

Publica gratis

Entrar

Volver

Siguiente >

Local No149298



28 foto

Precio de alquiler

950 €/mes

(3.45 €/m²)

REF en el sitio web de la agencia: 19226

+34 983 375 872

Por favor, indique que ha encontrado este anuncio en locales.es

Contactar con el vendedor

proremar

proremar

Inmobiliaria

100 locales

Última actualización : 6 enero 2026

Restaurante en alquiler con 275m² en Valladolid, en la zona de Polígono San Cristóbal, Calle CROMO, 2

Calle CROMO, 2, 47012, Polígono San Cristóbal, Valladolid [Ver en el mapa](#)

Alquiler

Local

275 m²

A este local es necesario hacerle una reforma, pues nosotras necesitamos dos cocinas debido a la preparación de comida específica para alérgenos. Por lo tanto, la reforma de este local nos costaría unos 35.000€. Todo esto sumando a los 57.000€ del alquiler del local nos daría un total de 92.000€ a amortizar en cinco años.

(Esta información ha sido generada por la IA Chat GPT mediante el siguiente prompt:¿Cuanto me costaría añadir una segunda cocina a un restaurante de 275 metros cuadrados?)

Partida	Coste aproximado
Adecuación estructural / reforma	10.000 € – 30.000 €+
Salida de humos / ventilación	2.000 € – 8.000 €+
Equipamiento cocina (segunda)	20.000 € – 50.000 €+
Licencias y proyectos	2.000 € – 6.000 €
Total orientativo	≈ 35.000 € – 90.000 €+

Estructura de costes e ingresos

<

Estructura Costes-Ingresos

↶

↷

👤

📄

⋮

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1				2.023	2.024	2.025	2.026	2.027			
2	Estimación Ventas			8.008	8.248	8.496	8.751	9.013			
3	IPC				2,50%	2,10%	1,80%	1,60%			
4	Inversiones	Eq. P. info		0	0	0	0	0			
5		maquinaria	30.182	6.036	6.036	6.036	6.036	6.036			
6		Vehículos									
7	Costes Fijos	Alquiler	92.000	18.400	18.860	19.256	19.603	19.916	Coste Total Medio	25,85319543	
8		Salarios	436.592	87.318	89.501	91.381	93.026	94.514			
9		Impuestos	52.372	10.474	10.736	10.694	10.663	10.642			
10	Costes Variables	Mat Prima	432.000	86.400	88.560	90.420	92.047	93.520			
11		Transporte	12.500	2.500	2.563	2.616	2.663	2.706			
12	COSTE TOTAL			211.129	216.257	220.404	224.039	227.335			
13	Ingresos Totales			240.240	247.447	254.871	262.517	270.392	PVP	30€	
14	BENEFICIO			29.111	31.191	34.467	38.478	43.057			
15	Beneficio Acumulado			29.111	60.301	94.768	133.246	176.304			
16											
17											
18											
19				373.369							
20											
21											
22											
23											
24											
25											

☰

Opción 1 ▾

Opción 2

+