

**CUENTAS DE EXPLOTACIÓN**

**INGRESOS**

	P.equilibrio	Max. Venta	Medio
Precio cubierto	200	200	200
Cenas Semana	4	10	6
Comensales x Cena	12	13	12
Comensales x Semana	48	130	72
<b>TOTAL FACTURACIÓN MES</b>	<b>38.400,0</b>	<b>104.000,0</b>	<b>57.600,0</b>

**GASTOS**

<b>Gasto de Personal</b>			
Personal de Sala	8.100,0	8.100,0	8.100,0
Personal de Cocina	6.750,0	8.100,0	6.750,0
Personal audio.vi (A) (3)	1.100,0	3.000,0	1.100,0
Limpieza (2) (A)	400,0	1.200,0	500,0
Mantenimiento (4)	500,0	1.200,0	500,0
<b>Total Personal</b>	<b>16.850,0</b>	<b>21.600,0</b>	<b>16.950,0</b>
%	43,9	20,8	

**Gastos Generales (A)**

Mercaderías	4.992,0	13.520,0	7.488,0
Bebida (1)	1.920,0	4.800,0	2.880,0
<b>Total Producto</b>	<b>6.912,0</b>	<b>18.320,0</b>	<b>10.368,0</b>
%	18,0	17,6	18,0

**Otros gastos**

Suministros	1.200,0	2.000,0	1.200,0
Gastos Varios (5)	2.000,0	4.000,0	2.000,0

<b>TOTAL GASTOS MES</b>	<b>26.962,0</b>	<b>45.920,0</b>	<b>30.518,0</b>
%	70,2	44,2	53,0

<b>BENEFICIO BRUTO mes</b>	<b>11.438,0</b>	<b>58.080,0</b>	<b>27.082,0</b>
<b>año</b>	<b>137.256,0</b>	<b>696.960,0</b>	<b>324.984,0</b>

**Beneficio Neto:**

Amortizaciones	630,2	659,4	630,2
<b>Beneficio tras A</b>	<b>10.807,8</b>	<b>57.420,6</b>	<b>26.451,8</b>

Impuestos 28%	3.026,2	16.077,8	7.406,5
---------------	---------	----------	---------

<b>Beneficio Neto M</b>	<b>7.781,6</b>	<b>41.342,9</b>	<b>19.045,3</b>
-------------------------	----------------	-----------------	-----------------

Margen de beneficio %	20,3	39,8	<b>33,1</b>
Cash-flow	8.411,8	42.002,2	19.675,5

<b>Beneficio x Meses</b>	<b>equilibrio</b>	<b>max venta</b>	<b>medio</b>
2 meses	15.563,2	82.685,7	38.090,6
3 meses	23.344,8	124.028,6	57.135,9
4 meses	31.126,4	165.371,4	76.181,2
5 meses	38.908,1	206.714,3	95.226,5
6 meses	46.689,7	248.057,1	114.271,7
12 meses	93.379,3	496.114,2	<b>228.543,5</b>

<b>Personal Sala</b>		
	Equilibrio	Max
Jefe de Sala	2.000,0	2.000,0
Somelier (A)	-	-
Camareros /2	2.700,0	2.700,0
Animadores /4 (A)	3.400,0	3.400,0
<b>Total mes</b>	<b>8.100,0</b>	<b>8.100,0</b>

<b>Personal Cocina</b>		
	Equilibrio	Max
Jefe de Cocina	2.000,0	2.000,0
Cocineros /3 (A)	4.050,0	5.400,0
Fregantín	700,0	700,0
<b>Total mes</b>	<b>6.750,0</b>	<b>8.100,0</b>

Los costes de personal ya tienen imputado las retenciones del IRPF y seguridad social, además están ajustados a convenio

El precio de venta es sin el IVA

**NOTAS:**

- (1) 1 botella para 6 personas / nuevo vino en 6 platos = 12 botellas cada cena x 10.-€ = 120 120  
(6 copas de vino para una comida es excesivo. Se compensa con otras bebidas creadas en la cocina)
- (2) 2 horas día (cada cena) x 4 x 4
- (3) El personal audiovisual está a cargo de Gastroion. Esta partida se ajustará a un porcentaje de comisión por cada cliente de aproximadamente un 6% sobre el precio del cubierto
- (4) Mantenemos 500.-€ como gastos de mantenimiento o imprevistos, aunque el equipamiento audiovisual cuenta con una garantía mínima de 18 meses. La asistencia técnica está garantizada
- (5) Intentaremos ajustar más esta partida de gastos varios o imprevistos a conceptos reales

Amortizaciones	Las inversiones se amortizan según ley fiscal en estos años dependiendo del concepto	
Concepto	años	
Mobiliario	10	
Maquinaria	8	
Edificio	33	
Utensilios	3	

Para cálculos de amortización solo figura como inversión 60.500.-€

	Equilibrio	Max. Ven
Cubertería	1.000,0 400 piezas	1.300,0 450 piezas
Cristalería	1.500,0 250 piezas	2.000,0 300 piezas
Vajilla	8.000,0 200 unidad	10.000,0 250 piezas
Mob. + equipa	50.000,0	50.000,0
<b>Total</b>	<b>60.500,0</b>	<b>63.300,0</b>

Los Impuestos sobre los beneficios de este tipo de negocio son del 28%

