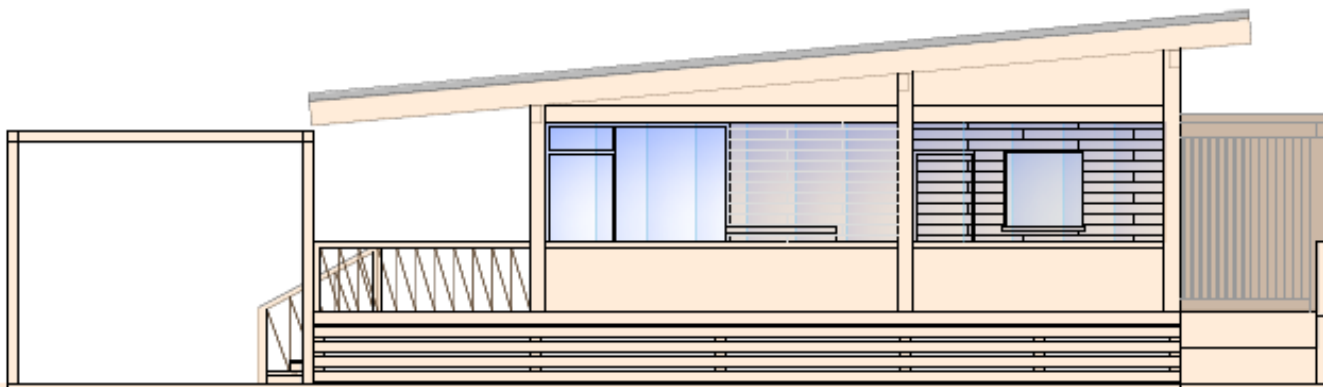


ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO DE ADAPTACIÓN A LA PERMANENCIA PARA EL ESTABLECIMIENTO TIPO CHIRINGUITO DESMONTABLE CH2“PATRIOT”, UBICADO EN LA PLAYA LA COSTILLA, ROTA (CÁDIZ)



PROMOTOR: UNMISTAKABLE CAPITAL S.L..

CONSULTORA: ESTERO NATURAL

MARZO 2022


esteronatural

ESTERO NATURAL S.L.
CIF: B72355373
C/ Tierra y Libertad 4, 15 CP: 11510
(Puerto Real, Cádiz)

INDICE

1 OBJETO.....	3
2 ESTRUCTURA DEL ESTUDIO.....	3
3 RELACIÓN DE INGRESOS ESTIMADOS.....	3
4 RELACIÓN DE GASTOS ESTIMADOS.....	5
4.1 Inversión inicial.....	5
4.2 Gastos mensuales.....	7
4.3 Gastos anuales.....	8
4.4 Resumen de gastos.....	8
5 BENEFICIOS ANTES DE IMPUESTOS.....	9
6 CONCLUSIONES.....	10

1 OBJETO

El objeto del presente documento es llevar a cabo el estudio económico financiero del chiringuito "PATRIOT", para su permanencia todo el año instalado en Dominio Público Marítimo Terrestre, de la forma expuesta en el artículo 87 del Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas.

2 ESTRUCTURA DEL ESTUDIO

Tal como se especifica en el reglamento de Costas, el estudio se ha estructurado de la siguiente manera:

a) Relación de ingresos estimados, con tarifas a abonar por el público y, en su caso, descomposición de sus factores constitutivos como base para futuras revisiones.

b) Relación de gastos, incluyendo los de proyectos y obras y los de cánones y tributos a satisfacer, así como los de conservación, consumos energéticos, de personal y otros necesarios para la explotación.

Además, se incluirán, cuando éstos existan, los costes derivados de las medidas correctoras a imponer, así como los gastos derivados del plan de seguimiento para la comprobación de la efectividad de dichas medidas.

c) Evaluación de la rentabilidad neta antes de impuestos

3 RELACIÓN DE INGRESOS ESTIMADOS

La estimación de los ingresos que obtendrá la instalación durante todo el año es una tarea muy subjetiva y de difícil evaluación, no obstante, se ha tratado de definir un criterio de evaluación con precios y coeficientes de fácil entendimiento que puedan servir de base para futuras revisiones.

En primer lugar, se han considerado tres temporadas: la Alta, con una duración de 2 meses, temporada Media que se supondrá que durará unos 6 meses, y temporada Baja, con una duración de 4 meses.

Por otro lado, se considera que en todas las temporadas se prestarán tres tipos de servicios, desayuno, comida y cena, para los que se han supuesto diferentes tiques medios de gasto por persona, cuyo valor es diferente en función de la temporada en la que se produzca el consumo.

Los valores supuestos son los indicados en la tabla siguiente:

DATOS	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja
<i>Ticket medio desayuno</i>	3,70	2,70	2,00
<i>Ticket medio comida</i>	21,50	16,00	13,00
<i>Ticket medio cena</i>	17,00	14,00	12,00

Tique medio por persona en función de la temporada

Posteriormente se ha calculado la ocupación de la forma más razonada posible, analizando el número de mesas por temporada comedor y módulo adicional, número de personas por mesa, el porcentaje de ocupación entre semana o en fin de semana, así como el número de rotaciones que se producirán en cada servicio. De esta forma, y con los tiques medio por persona expuestos anteriormente se han determinado los ingresos brutos mensuales previstos por temporada que se muestran a continuación.

DATOS	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja
<i>Ticket medio desayuno</i>	3,70	2,70	2,00
<i>Ticket medio comida</i>	21,50	16,00	13,00
<i>Ticket medio cena</i>	17,00	14,00	12,00
<i>Número mesas comedor</i>	22,00	22,00	22,00
<i>Número personas por mesa interior</i>	4,00	4,00	4,00
<i>Número de mesas módulo adicional</i>	7,00	7,00	7,00
<i>Número personas por mesa exterior</i>	6,00	6,00	4,00
<i>% Ocupación en desayuno entre semana</i>	10,00	5,00	2,00
<i>% Ocupación en desayuno fin de semana</i>	15,00	7,00	5,00
<i>Número de rotaciones desayuno entre semana</i>	1,00	1,00	1,00
<i>Número de rotaciones desayuno fin de semana</i>	2,00	2,00	2,00
<i>% Ocupación en comida entre semana</i>	60,00	40,00	10,00
<i>% Ocupación en comida fin de semana</i>	80,00	60,00	20,00
<i>Número de rotaciones comida entre semana</i>	2,00	1,00	1,00
<i>Número de rotaciones comida fin de semana</i>	3,00	2,00	2,00
<i>% Ocupación en cena entre semana</i>	30,00	25,00	10,00
<i>% Ocupación en cena fin de semana</i>	40,00	30,00	20,00
<i>Número de rotaciones cena entre semana</i>	1,00	1,00	1,00
<i>Número de rotaciones cena fin de semana</i>	1,00	1,00	1,00
RESULTADOS			
<i>Ocupación máxima</i>	108,00	108,00	80,00
<i>Número de desayunos a la semana</i>	130,00	70,00	40,00
<i>Número de comidas a la semana</i>	1.300	700,20	304,00
<i>Número de cenas a la semana</i>	360,40	220,80	92,00
<i>Ingresos brutos desayuno a la semana</i>	481,00	189,00	80,00
<i>Ingresos brutos comida a la semana</i>	27.950,00	11.203,20	3.952,00
<i>Ingresos brutos cena a la semana</i>	6.126,80	3.091,20	1.104,00
<i>Ingresos brutos totales a la semana</i>	34.557,8	14.483,4	5.136,00
<i>Ingresos brutos totales al mes</i>	138.231,2	57.933,6	20.544,00

Ingresos brutos mensuales por temporada

Conociendo los ingresos brutos mensuales por temporada así como la duración de cada temporada, podemos estimar fácilmente los ingresos brutos anuales.

*CUENTAS DE EXPLOTACIÓN
PREVISTAS EN CHIRINGUITOS*

<i>Concepto</i>	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja
<i>Ventas</i>	276.462,4	347.601,6	82.176,00
<i>Total</i>	706.240		

Ingresos brutos anuales

4 RELACIÓN DE GASTOS ESTIMADOS

La estimación de gastos, al igual que la de ingresos es una tarea subjetiva, aunque aparte de los gastos fijos, existen otros gastos variables cuyo valor será aproximadamente proporcional a los ingresos estimados.

Diferenciaremos entre gastos debidos a la inversión inicial, gastos variables mensuales y gastos variables anuales.

4.1 Inversión inicial

Dentro de estos gastos tendremos en cuenta los siguientes:

- Instalación del chiringuito: **10.007,39 €** aproximadamente
- Mobiliario y decoración: El mobiliario básico de un chiringuito puede estar compuesto por los elementos que se citan a continuación: Elementos decorativos del comedor, barra, frente de mostrador, estanterías, muebles traseros, carros de entremeses y de pastelería, aparador, vitrinas y estanterías para comedor y almacén, así como las mesas y las sillas. El coste por estos elementos se ha estimado en **25.540 €** para mejorar el mobiliario y decoración actual.
- Compra de existencias: Para el sector hostelero, es recomendable tener como mínimo un coste de **16.500 €** para alimentos y bebidas (contando incremento precios de mercado)
- Otras existencias: Servilletas, bolsas, recipientes desechables, material de imprenta, cartas, productos de limpieza, etc, por valor de **5.550 €.**
- Mejora de equipo informático TPV: TPV compuesto por ordenador, cajón portamonedas y máquina de impresión de tickets y facturas, con un software específico para restaurantes, además de dos ordenadores más destinados a trabajo administrativo y contable ubicado en las oficinas. El coste es de al menos **6.215 €.**
- Nuevos Equipamientos: Formado por los distintos elementos que permiten la elaboración de los productos y su correcta conservación, así como la limpieza

de los distintos materiales empleados en el desarrollo de las actividades. En este caso se ha considerado la siguiente relación de material, incluyendo cuatro estufas para la adaptación a la permanencia durante todo el año en DPMT.

<i>Concepto</i>	<i>Precio</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Coste total</i>
<i>Horno</i>	1.286,23	4,00	5.144,92
<i>Cocina</i>	3.025,99	3,00	9.077,97
<i>Cafetera</i>	3.410,00	2,00	6.820,00
<i>Molinillo café</i>	1.059,3	1,00	1.059,3
<i>Batidora</i>	253,00	2,00	506,00
<i>Exprimidor</i>	1.198,56	1,00	1.198,56
<i>Refrigerador doble puerta</i>	2.022,90	4,00	8.091,6
<i>Congelador doble puerta</i>	2.198,9	3,00	6.596,7
<i>Vitrina frigorífica</i>	765,6	2,00	1.531,2
<i>Máquina hielo</i>	2.084,5	1,00	2.084,5
<i>Lava vasos</i>	833,58	2,00	1.667,16
<i>Lavavajillas</i>	1.417,02	2,00	2.834,04
<i>Freidora doble</i>	1.107,15	2,00	2.214,3
<i>Campana extractora</i>	549,58	3,00	1.813,614
<i>Parrilla</i>	1.659,24	2,00	3.318,48
<i>Microondas</i>	371,349	3,00	1.114,047
<i>Estufas</i>	275	4,00	1.100,00
TOTAL			56.172,391€

Gastos en equipamiento del local

- **Utensilios:** Incluye la compra de utensilios como: Vajilla, cubertería, cristalería, cubiertos especiales de servicio, bandejas, saleros, pimenteros, vinagreras, palilleros, cestillos para pan, recogemigas, sacacorchos, abrebotellas, abrelatas, fuentes, soperas, legumbreras, campanas para fuentes, salseras, mantelería completa y paños diversos, medidores, vasos mezcladores, cocteleras, cubos, pinzas para hielo, termómetro para vinos, etc. El coste estimado de estos elementos es de **8.564 €.**

A continuación se adjunta tabla resumen con los gastos medios estimados en inversión inicial.

GASTOS MEDIOS ESTIMADOS

	Unidad (€)
<i>Instalación CH</i>	10.007,39
<i>Mobiliario y decoración</i>	25.540,00
<i>Equipamiento</i>	56.172,39
<i>Compra existencias</i>	16.500,00
<i>Otros existencias</i>	5.550,00
<i>Mejora equipo informático TPV</i>	6.215,00
<i>Utensilios (Vajilla, cubertería, cristalería,...)</i>	8.564,00
TOTAL	128.548,78

Gastos medios en inversión inicial

4.2 Gastos mensuales

Dentro de estos gastos tendremos en cuenta los siguientes:

- Consumo de materia prima: Será claramente función de los ingresos. Para este tipo de locales se suele situar en torno al 40 % de los ingresos brutos.
- Consumos luz, agua y teléfono: Aquí se consideran los gastos relativos a suministros tales como: luz, agua, teléfono, etc. También se incluyen servicios y otros gastos tales como el consumo del material de oficina. Estos gastos se estiman en unos 2.500, 1.800 y 1.000 € mensuales según la temporada sea alta, media o baja respectivamente.
- Gastos comerciales: Relativos a dar a conocer el negocio y atraer clientes. Estos gastos comerciales y de publicidad podríamos situarlos en unos 350 € mensuales.
- Gastos por servicios externos: Principalmente se refieren a los gastos de asesoría y se sitúan en unos 300 € mensuales.
- Gastos de personal: En los gastos de personal se incluyen los sueldos y salarios, la seguridad social que corre a cargo de la empresa relativos a la plantilla contratada etc. Es obvio que en función de la temporada, la afluencia de público será diferente y que por tanto, los gastos en salarios también dependerán de la temporada. Se ha supuesto que en temporada alta el personal necesario será el que se adjunta, y que en temporada media y baja, el gasto en personal se sitúa en un 80 y 50 % para las temporadas media y baja con respecto a la temporada alta.

GASTOS DE PERSONAL EN TEMPORADA ALTA

PERSONAL

	Unidades	
<i>Coste Maitre - Gerente</i>	1.725,00	€/mensuales
<i>Coste Camarero</i>	1.152,50	€/mensuales
<i>Nº Camareros entre semana</i>	8,00	camareros
<i>Coste camarero fin de semana</i>	350,71	€/fin de semana
<i>Nº Camareros fin de semana</i>	8,00	camareros
<i>Coste cocinero a tiempo completo</i>	1.970,00	€/mensuales
<i>Nº Cocineros a tiempo completo</i>	5,00	cocineros
<i>Coste cocinero a tiempo parcial</i>	1.158,00	€/mensuales
<i>Nº Cocineros a tiempo parcial</i>	5,00	cocineros
TOTAL	29.389,68	€/mensuales

Gastos mensuales en personal durante la temporada alta sin contar con seguros sociales a la empresa

- Otros gastos: Contemplamos aquí una partida para otros posibles gastos no incluidos en las partidas anteriores, tales como posibles reparaciones, seguros, etc. La cuantía estimada mensual es de 2.500 €.

De esta forma, los gastos mensuales por temporada serían los que se resumen a continuación:

DATOS	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja	Unidades
<i>Consumo materia prima respecto ingreso bruto</i>	40,00	40,00	40,00	%
	46.281,6	18.480,96	5.270,4	€/mensuales
<i>Consumos luz, agua y teléfono</i>	2.500,00	1.800,00	1.000,00	€/mensuales
<i>Gastos comerciales</i>	350,00	350,00	350,00	€/mensuales
<i>Gastos por servicios externos</i>	300,00	300,00	300,00	€/mensuales
<i>Porcentaje de personal respecto temporada alta</i>	100,00	80,00	50,00	%
<i>Gastos de personal</i>	29.389,68	23.511,744	14.694,84	€/mensual
<i>Otros gastos</i>	2.500,00	2.500,00	2.500,00	€/mensuales
<i>Gastos mensuales total</i>	81.321,28	46.942,7	24.115,24	€/mensuales
<i>Gastos anuales</i>	162.642,56	281.656,2	96.460,96	€/año

Resumen de gastos mensuales por temporada

4.3 Gastos anuales

Dentro de estos gastos tendremos en cuenta principalmente el derivado del canon de ocupación, que se sitúa actualmente en torno a 10.000 €. Dado que se pretende que permanezca instalado durante todo el año, no se considerará que se produce el montaje, desmontaje, almacenaje, etc, partidas habituales para este tipo de instalaciones.

Por otro lado se han de considerar los gastos de financiación. Para ello se ha supuesto que se financiarán los gastos de inversión inicial, que en este caso ascienden a 106.442,20 € durante 10 años, con un interés anual del 7%, arrojando como resultado una cuota anual fija de 11.389,31 €.

GASTOS FINANCIACIÓN

<i>Cantidad a financiar</i>	250000	€
<i>Tipo de interés anual</i>	0,09	anual
<i>Número de años</i>	10,00	años
<i>Cuota anual</i>	27.250,00	€/anuales

Cuota anual de financiación de la inversión inicial a 10 años con interés del 9% anual

4.4 Resumen de gastos

Atendiendo a todo lo expuesto, los gastos anuales serían los que se exponen a continuación:

GASTOS ANUALES

Concepto	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja
Mercaderías	92.563,2	110.885,76	21.081,6
Luz, agua, teléfono, etc.	5.000,00	10.800,00	4.000,00
Gastos comerciales y servicios	1.300	3.900,00	2.600,00
Personal	58.779,36	141.070,464	58.779,36
Otros gastos	5.000,00	15.000,00	10.000,00
Cánon anual	15.000,00		
Seguridad social	77.489,9		
Cuota anual financiación	27.250		
Total	660.439,00		

Gastos anuales

5 BENEFICIOS ANTES DE IMPUESTOS

Una vez obtenidos los ingresos y los gastos anuales se ha elaborado una tabla resumen donde se evalúa la diferencia entre los ingresos y los gastos, obteniendo así el beneficio antes de impuestos, que asciende a **33.083,58€/anuales**.

CUENTAS DE EXPLOTACIÓN PREVISTAS EN CHIRINGUITOS

Concepto	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja
Ventas	276.462,4	347.601,6	82.176,00
Total	706.240		

GASTOS ANUALES

Concepto	Temporada alta	Temporada media	Temporada baja
Mercaderías	92.563,2	110.885,76	21.081,6
Luz, agua, teléfono, etc.	5.000,00	10.800,00	4.000,00
Gastos comerciales y servicios	1.300	3.900,00	2.600,00
Personal	58.779,36	141.070,464	58.779,36
Otros gastos	5.000,00	15.000,00	10.000,00
Cánon anual	10.000,00		
Seguridad social	57.489,9		
Cuota anual financiación	16.400,00		
Total	660.439,00		

Beneficio anual total

+45.801,00

6 CONCLUSIONES

Atendiendo a todo lo expuesto en el presente documento, se considera que se ha justificado desde el punto de vista económico financiero y en base a los criterios expuestos en el reglamento de costas, la viabilidad de la instalación al resultar un balance económico positivo.