

ESTRUCTURAS DE COSTES

- Estructura de costes:
Impulsada por el valor, siguiendo una **estrategia diferenciación** (cocina ecológica y saludable) y **segmentación** (elaboración de menús especializados).
- Costes claves:
 - Costes fijos: personal de servicio y cocina, amortización del mobiliario y electrodomésticos y mantenimiento de la web y app.
 - Costes variables: alimentos, semillas y transporte (entrega a domicilio).

