

ESTRUCTURA DE COSTES

Para empezar, nuestra empresa necesita empleados, con ciertos conocimientos, personal encargado de servir a los niños y padres, personal de entretenimiento, distribuidores de comida o cocineros (incluiría más coste por la elaboración de la comida, las instalaciones, personal...)

Costes fijos: todo tipo de persona y la renta del local.

Costes variables: los servicios prestados por los distribuidores.

En la inversión inicial se tomarán en cuenta los gastos de las instalaciones indicadas para cada público, el alquiler o compra del establecimiento y los permisos adecuados.