

Estructura de Costos

- **Costos de Ingredientes:** Incluye el costo de los ingredientes necesarios para hacer las pizzas, como la masa, salsas, queso, aceite, albahaca, cebolla, piña, huevo, champiñones, jamón, sal y otros aditivos. Estos costos varían según la cantidad y calidad de los ingredientes que utilices.
- **Costos de Suministros:** Esto abarca los costos asociados con suministros adicionales, como cajas para las pizzas, servilletas, utensilios y envases para productos secundarios, como bebidas y snacks.

Costos de Personal: Si empleas personal, incluye los salarios y beneficios de los empleados, como técnicos de mantenimiento y personal de atención al cliente.

DATOS	INVERSION	FINANCIACION	VENTAS-INGRESOS	COMPRAS-GASTOS																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>GASTOS DE PERSONAL</th> <th>Año1</th> <th>Año2</th> <th>Año3</th> <th>Año4</th> <th>Año5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sueldos y Salarios</td> <td>48.000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Seguridad Social</td> <td>18.000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Otros gastos de personal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gastos de personal</td> <td>66.000,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> </tr> </tbody> </table>					GASTOS DE PERSONAL	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5	Sueldos y Salarios	48.000,00					Seguridad Social	18.000,00					Otros gastos de personal						Gastos de personal	66.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GASTOS DE PERSONAL	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5																													
Sueldos y Salarios	48.000,00																																	
Seguridad Social	18.000,00																																	
Otros gastos de personal																																		
Gastos de personal	66.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00																													

Sueldos y salarios: 1000€/persona x 12 meses x 4 personas

- **Costos de Mantenimiento:** Esto abarca los costos de mantenimiento y reparación de las máquinas expendedoras, así como cualquier contrato de servicio con proveedores de mantenimiento.
- **Costos de Alquiler:** Si no eres el propietario de las ubicaciones donde están instaladas las máquinas, debes considerar los costos de alquiler o arrendamiento de esos espacios.

DATOS	INVERSION	FINANCIACION	VENTAS-INGRESOS	COMPRAS-GASTOS																																																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPRAS</th> <th>Año1</th> <th>Año2</th> <th>Año3</th> <th>Año4</th> <th>Año5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total compras</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> </tr> </tbody> </table>					COMPRAS	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5																			Total compras	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00																																																																		
COMPRAS	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5																																																																																															
Total compras	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00																																																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Servicios exteriores</th> <th>Año1</th> <th>Año2</th> <th>Año3</th> <th>Año4</th> <th>Año5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arrendamientos</td> <td>4000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Reparación y Conservación</td> <td>1000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Servicios Profesionales</td> <td>1200,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Transportes</td> <td>8000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Primas de Seguros</td> <td>4000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Servicios bancarios y similares</td> <td>600,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Publicidad y Promoción</td> <td>3800,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Suministros</td> <td>4500,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gastos de Viaje</td> <td>100.000,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tributos</td> <td>400,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gastos establecimiento</td> <td>700,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Licencias y altas suministros</td> <td>170,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Otros Gastos</td> <td>1100,00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total servicios exteriores</td> <td>129.470,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>Gastos excepcionales</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Servicios exteriores	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5	Arrendamientos	4000,00					Reparación y Conservación	1000,00					Servicios Profesionales	1200,00					Transportes	8000,00					Primas de Seguros	4000,00					Servicios bancarios y similares	600,00					Publicidad y Promoción	3800,00					Suministros	4500,00					Gastos de Viaje	100.000,00					Tributos	400,00					Gastos establecimiento	700,00					Licencias y altas suministros	170,00					Otros Gastos	1100,00					Total servicios exteriores	129.470,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Gastos excepcionales					
Servicios exteriores	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5																																																																																															
Arrendamientos	4000,00																																																																																																			
Reparación y Conservación	1000,00																																																																																																			
Servicios Profesionales	1200,00																																																																																																			
Transportes	8000,00																																																																																																			
Primas de Seguros	4000,00																																																																																																			
Servicios bancarios y similares	600,00																																																																																																			
Publicidad y Promoción	3800,00																																																																																																			
Suministros	4500,00																																																																																																			
Gastos de Viaje	100.000,00																																																																																																			
Tributos	400,00																																																																																																			
Gastos establecimiento	700,00																																																																																																			
Licencias y altas suministros	170,00																																																																																																			
Otros Gastos	1100,00																																																																																																			
Total servicios exteriores	129.470,00	0,00	0,00	0,00	0,00																																																																																															
Gastos excepcionales																																																																																																				

Alquiler del local, gastos de reparaciones y mantenimiento de máquinas, servicios profesionales (mantenimiento de máquinas), transportes (de ingredientes y productos), seguros de las máquinas y del local, suministros y otros gastos.

- **Costos de Marketing y Publicidad:** Incluye los gastos relacionados con la publicidad en línea, publicidad impresa, promociones y campañas de marketing para atraer a nuevos clientes.

- **Costos de Tecnología:** Esto comprende los costos de software, hardware y desarrollo de aplicaciones para la gestión de máquinas expendedoras y pedidos en línea.
- **Costos de Seguro:** Esto incluye el costo de los seguros, como seguro de responsabilidad civil y seguro de propiedad, para proteger tu negocio y sus activos.
- **Costos de Cumplimiento Legal:** Los gastos asociados con el cumplimiento de las regulaciones y requisitos legales, como licencias y permisos, deben ser considerados.

DATOS	INVERSION	FINANCIACION	VENTAS-INGRESOS	COMPRAS-GASTOS	PERSONAL
Plan Económico-Financiero					
Nombre de la empresa	FASTPIZZA 24H				
Tipo de empresa					
Actividad	Hostelería				
Dirección	Av. de Aviación 18, La Virgen del Camino				
Población	León				
Fecha inicio actividad dd/mm/aaaa	1/1/2024				
Tipo medio de IVA	21,00%	Reserva s/ beneficios %	10,00%		
Tipo medio retención a empleados	15,00%	Días de cobro s/ventas	15		
Porcentaje Impuesto		Días de pago	30		
Notas y comentarios:					
COLORES DE DATOS Y ETIQUETAS: Introducir dato Dato calculado					

Gastos de licencias y regulaciones legales como SL.

- **Costos Financieros:** Si has tomado préstamos o tienes gastos financieros, incluye los intereses y otros costos financieros en tu estructura de costos.

DATOS	INVERSION	FINANCIACION	VENTAS-INGRESOS	COMPRAS-GASTOS	
FINANCIACIÓN					
	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5
FINANCIACIÓN PROPIA					
Aportaciones dinerarias	8000,00				
Subvenciones no reintegrables					
Subvenciones a la inversión					
FINANCIACIÓN AJENA					
Préstamos Bancarios Largo Plazo					
Cuantía del préstamo	6000,00				
Tipo de interés %	7,00%				
Plazo en años	10				
Préstamos Bancarios Corto Plazo					
Cuantía del préstamo					
Tipo de interés %					
Plazo en meses					
Gastos financieros	420,00	389,60	357,07	322,27	285,03

Fuentes de financiación propia y ajena. Se consigue un préstamo de 6000€ para terminar de pagar lo necesario además de la aportación de 8000€ del total de los socios.

- **Costos de Capacitación:** Los gastos relacionados con la capacitación de empleados en la preparación de pizzas, atención al cliente y mantenimiento de las máquinas son parte de los costos operativos.
- **Costos de Depreciación:** Los costos de depreciación representan la reducción del valor de activos a lo largo del tiempo y deben ser tenidos en cuenta.

- **Costos de Impuestos:** Incluye impuestos sobre la renta, impuestos sobre la propiedad y otros impuestos relacionados con la operación de tu negocio.
- **Costos de Investigación de Mercado y Desarrollo de Producto:** Si realizamos investigaciones de mercado o desarrollamos nuevos productos y sabores de pizza, estos costos deben ser considerados.
- **Costos de Asesoramiento Profesional:** Los honorarios pagados a asesores legales, contadores y otros profesionales también forman parte de la estructura de costos.

VALORACIÓN FINAL

Como con cualquier emprendimiento, hay varios factores a considerar para evaluar la viabilidad y el éxito potencial de este tipo de negocio.

Ventajas:

Automatización y Eficiencia: La principal ventaja de utilizar una máquina expendedora es la automatización del proceso de preparación y entrega de pizzas. Esto reduce la necesidad de personal y optimiza los costos operativos.

Accesibilidad 24/7: Una máquina expendedora de pizzas puede operar las 24 horas del día, lo que brinda a los clientes acceso a alimentos frescos y calientes en cualquier momento, lo que puede ser particularmente atractivo en áreas con una alta demanda nocturna.

Ubicación Estratégica: Al colocar las máquinas en ubicaciones estratégicas, como áreas de alto tráfico o cerca de lugares de entretenimiento, se puede maximizar la visibilidad y la accesibilidad para los clientes potenciales.

Consistencia en la Calidad: Las máquinas expendedoras pueden garantizar una consistencia en la calidad de las pizzas, ya que siguen un proceso predefinido y controlado para la preparación de alimentos.

Desafíos y Consideraciones:

Competencia con Pizzerías Tradicionales: Puede ser un desafío competir con pizzerías tradicionales que ofrecen un enfoque más personalizado y una experiencia gastronómica más completa.

Percepción de Calidad: Existe la posibilidad de que los consumidores perciban que las pizzas de una máquina expendedora son de menor calidad en comparación con las opciones tradicionales. La calidad de los ingredientes y el proceso de preparación son cruciales para superar esta percepción.

Mantenimiento y Calibración: Las máquinas expendedoras requieren un mantenimiento regular y una calibración precisa para garantizar que las pizzas se preparen correctamente y cumplan con los estándares de calidad.

Innovación Constante: Para mantener el interés de los clientes a largo plazo, es importante innovar y diversificar el menú de pizzas ofrecido por las máquinas expendedoras. La capacidad de adaptarse a las preferencias cambiantes del consumidor es esencial.

Regulaciones y Cumplimiento: Es crucial cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y otras normativas locales. Asegurarse de que el negocio cumpla con los estándares legales y sanitarios es fundamental para evitar problemas legales y proteger la reputación de la marca.

Plan de Negocios:

Investigación de Mercado: Realiza un análisis exhaustivo del mercado para identificar la demanda y la competencia en la zona objetivo.

Desarrollo del Producto: Asegúrate de ofrecer variedad en el menú y destaca la calidad de los ingredientes para diferenciarte.

Ubicación Estratégica: Selecciona ubicaciones clave con alto tráfico para maximizar la visibilidad y la conveniencia.

Marketing y Promoción: Desarrolla estrategias efectivas de marketing para dar a conocer tu marca y convencer a los clientes de probar tus pizzas.

Calidad y Experiencia del Cliente: Garantiza la calidad del producto y trabaja en la experiencia del cliente para fomentar la lealtad y el boca a boca positivo.

Aspectos Financieros: Realiza proyecciones financieras realistas y asegúrate de contar con suficiente capital para cubrir los costos iniciales y operativos.

En resumen, la idea puede ser prometedora, siempre y cuando se aborden cuidadosamente los desafíos y se implementen estrategias efectivas. La innovación, la calidad del producto y una ejecución sólida son clave para el éxito en este tipo de emprendimiento.