

ESTRUCTURA DE COSTES



- **Coste de materias primas: alimentos que vamos a ofrecer.**
- **Costo laboral: incluye los salarios y beneficios para el personal que trabaje en la cocina o en la atención al cliente.**
- **El precio del alquiler del local.**
- **Costos de electricidad, gas, agua y otros suministros necesarios para la operación diaria.**
- **Gastos relacionados con la promoción de la marca.**
- **Costos de envases y utensilios (envases para llevar, servilletas, cubiertos, contenedores de comida...).**
- **Costos operativos, servicios de limpieza, seguros, licencias y mantenimiento.**
- **Gastos asociados con el mantenimiento de sistemas tecnológicos (aplicaciones de pedidos en línea, software de gestión...).**