

Mario prieto, Ander gonzalez, Marcos vinicius y Hugo reyes

Estructura de costes

La estructura de costes de un negocio como el nuestro es clave para garantizar la sostenibilidad financiera del proyecto y evitar que los gastos superen los ingresos. A continuación, explicaremos de forma detallada los principales costos que tendremos, teniendo en cuenta las diferentes actividades y responsabilidades:

1. Costos de Personal

Dado que al principio el trabajo se dividirá entre los 4 promotores del equipo, los costos laborales pueden ser bastante reducidos, pero aún así es importante tenerlos en cuenta.

Como he mencionado, nos dividiremos las tareas entre sí. Esto nos permitirá reducir costes al principio, ya que no tendremos que contratar empleados adicionales, pero es importante estimar cuánto se compensará a cada uno por su trabajo.

Por ejemplo, si cada uno trabaja a tiempo completo, podremos establecer un salario base mensual, dependiendo del trabajo que realicen. Si los cuatro trabajamos a jornada completa, el costo mensual total de los salarios podría estar en el rango de unos 1.000-1.500 euros por persona, dependiendo de la experiencia y el nivel de trabajo.

En caso de que necesitemos contratar más personal (por ejemplo, para los camiones o para redes sociales), este sería un costo adicional a tener en cuenta. El salario dependerá de la modalidad de contratación y el número de horas o días que se trabaje.

2. Costos de Proveedores y Materia Prima

El costo de los ingredientes es uno de nuestros principales gastos variables, y es crucial gestionarlo bien para evitar quedarnos sin stock o tener pérdidas por productos no vendidos.

Compra de Materia Prima y proveedores

Cada semana o mes necesitaremos comprar ingredientes frescos para los platos. Estos costos son muy dependientes del tipo de comida que sirvamos y del volumen de ventas. Los gastos de comida e ingredientes podrían representar mas o menos el 25% y 40% de nuestros ingresos mensuales. Esto incluye carne, vegetales, salsas, pan, lácteos, etc.

Proveedores específicos

Además de los ingredientes, tendremos que considerar los costos de envases para las comidas (bandejas, cajas, vasos, etc.), bebidas, y otros productos que utilizaremos en el

proceso de venta. Esto puede ser un costo adicional que varía según el volumen de ventas y el tipo de productos.

3. Costos Fijos del Food Truck

Nuestros camiones tendrán gastos fijos mensuales relacionados con su funcionamiento. Estos gastos serán constantes, independientemente del volumen de ventas.

Costos de los Food Trucks

Los costos mensuales de los camiones son los siguientes con sus respectivos enlaces:

- **Food Truck 1:** 1.500€/mes [enlace](#)
- **Food Truck 2:** 1.200€/mes [enlace](#)
- **Food Truck 3:** 1.500€/mes [enlace](#)

Estos costos pueden incluir el alquiler o el pago del financiamiento del vehículo, mantenimiento, y otros gastos relacionados.

Gasolina y Mantenimiento

El costo de la gasolina dependerá de las distancias que recorramos diariamente para llegar a los diferentes puntos de venta. Los gastos de gasolina podrían oscilar más o menos entre los 300€ y 600€ mensuales por camión, dependiendo del uso y las rutas.

Además de la gasolina, consideraremos los costos de mantenimiento del vehículo. Cambios de aceite, revisiones técnicas y reparaciones los cuales podrían generar gastos de 300€ a 500€ mensuales por camión.

4. Licencias y Permisos

Necesitaremos los permisos necesarios para operar y evitar multas y problemas legales.

La licencia de manipulación de alimentos, los cuatro miembros necesitaremos estar certificados en manipulación de alimentos, lo que representa un costo inicial de formación y exámenes. En algunos países, para obtener esta licencia puede costar entre 50€ y 200€ por persona.

También está la licencia para el permiso de camión, dependiendo de la ubicación, los permisos necesarios para operar el food truck pueden variar. Los costos de estas licencias pueden incluir tarifas anuales o mensuales. Estimamos que los costos de licencia podrían ser entre 200€ y 500€ al año por camión.

Y por último la licencia local y permisos operativos, algunos municipios requieren permisos específicos para operar un food truck, lo cual puede generar costos adicionales.

5. Costos de Decoración del Food Truck

La decoración de los tres camiones es otra inversión importante para hacer que nuestro negocio sea atractivo para los clientes. La decoración puede incluir el diseño y la pintura del exterior del camión, el interior y otros detalles visuales como letreros, menús y merchandising.

6. Impuestos

Los impuestos pueden variar según el país y la región en la que estemos, el que tendremos nosotros será el siguiente, impuesto sobre el Valor Añadido (IVA): deberemos calcular cuánto debemos por las ventas de alimentos. Por ejemplo puede ser el 10% o el 21% dependiendo de la legislación local.