

ESTRUCTURAS DE COSTOS

Compra de ingredientes principales

- **Fresas frescas:** Costo regular para adquirir fresas de calidad, idealmente en mercados locales o mayoristas, con un presupuesto flexible para variaciones de temporada.
- **Crema:** Adquirir crema de calidad, ya sea en versión líquida o lista para batir.
- **Toppings opcionales:** Inversión en ingredientes adicionales como chispas de chocolates, granola, coco rallado, frutas extra, o jarabes, que añadan valor al producto y opciones de personalización.

Material de empaque

- **Vasos y tapas:** Costos asociados a envases transparentes y atractivos que mantengan la frescura y presentación del producto.
- **Utensilios:** Compra de cucharas desechables o reutilizables, de acuerdo con el enfoque del negocio.
- **Decoraciones:** Inversión en elementos decorativos.

Publicidad y promoción

- **Material impreso:** Costos de diseño e impresión de flyers y carteles que ayuden a promocionar el negocio.
- **Promoción digital:** Gasto mínimo en herramientas de diseño gráfico (como Canva) y, si es posible, publicidad pagada en redes sociales para llegar a más clientes potenciales.

Mano de obra

- **Preparación de productos:** Tiempo invertido en lavar, cortar, preparar y personalizar las fresas con crema.
- **Atención al cliente:** Gestión de pedidos, comunicación con clientes y seguimiento de entregas.

- **Diseño y creatividad:** Tiempo dedicado a innovar en presentaciones, decoraciones y promociones temáticas.

Costos adicionales

- **Almacenamiento:** Si es necesario, costos asociados a refrigeradores o neveras para mantener frescura del producto.
- **Transporte:** Gastos de transporte para la compra de ingredientes o la entrega de pedidos.
- **Imprevistos:** Reserva de un porcentaje del presupuesto para cubrir necesidades inesperadas, como en un aumento en la demanda o costos adicionales de materiales.

Esta estructura de costos me permite organizar y visualizar los gastos necesarios para operar y crecer el negocio.