

Estructura de costes:

Gastos del Circuito de Karts:

1. Karts: Compra, mantenimiento y repuestos de los karts.
2. Pista: Construcción, mantenimiento, y señalización.
3. Sistema de Cronometraje: Instalación y mantenimiento de equipos y software.
4. Seguridad: Cascos, guantes, overoles y otros equipos de protección.
5. Personal: Salarios de operadores, instructores y mecánicos.
6. Infraestructura: Iluminación, sonido, baños y vestuarios.
7. Publicidad y Marketing: Promoción en redes sociales, material publicitario y descuentos.
8. Servicios Generales: Licencias, seguros y suministros de limpieza.

Gastos del Restaurante:

1. Espacio: Alquiler, decoración, mobiliario y renovación.
2. Equipamiento: Cocina, electrodomésticos y mantenimiento.
3. Personal: Salarios de cocineros, meseros, caja y limpieza.
4. Suministros: Alimentos, bebidas, productos desechables y limpieza.
5. Licencias y Permisos: Sanitarios, de alcohol y de seguridad.
6. Sistema de Pedidos: Terminales de pago y software POS.
7. Publicidad: Promociones, marketing online y eventos.
8. Climatización: Aire acondicionado y ventilación en la cocina.

Gastos Comunes:

1. Energía y Agua: Consumo de electricidad y agua para ambos negocios.
2. Contabilidad: Servicios administrativos y software de gestión.
3. Publicidad: Estrategias conjuntas de marketing para ambos servicios.

