# ESTRUCTURA DE COSTES





#### **OBJETIVO**

Nuestra empresa de comidas preparadas saludables para llevar tiene como objetivo ofrecer opciones nutricionalmente equilibradas y deliciosas a nuestros clientes, pero para lograrlo debemos gestionar eficientemente nuestra estructura de costes. A continuación, describimos los principales costes asociados a nuestro proyecto, tanto fijos como variables, y cómo los gestionamos para asegurar la viabilidad financiera de la empresa.

#### **DATOS GLOBALES**

Tendremos una única sede en Valencia, en la que explotarla de manera beneficiosa para así expandir nuestro producto a más gente.





#### **COSTES FIJOS**

Aquellos que debemos afrontar independientemente del volumen de ventas que tengamos. Algunos de los principales costes fijos de nuestro proyecto son:

- Alquiler de espacio para la cocina
- Aloiamiento web para la tienda online
- Software de gestión para pedidos e inventarios.
- Sueldos del personal fijo como chefs y atención al cliente

## **COSTES VARIABLES**

Los costes variables dependen directamente del volumen de ventas, ya que están relacionados con la producción y entrega de las comidas. Estos son algunos de nuestros principales costes variables:

- 1. Ingredientes y materias primas: Los productos frescos, como frutas, verduras, proteínas y otros ingredientes saludables, son fundamentales para nuestras comidas.
- 2. Envases y empaques: Debido a que nuestras comidas son para llevar, debemos utilizar envases biodegradables y ecológicos que garanticen la seguridad alimentaria y respeten el medio ambiente.
- 3.Costes de transporte y entrega: Dependiendo de los pedidos y la zona geográfica, los gastos asociados al envío de las comidas a los clientes pueden variar. Estos incluyen los costes de mensajería y transporte, que pagamos por cada envío realizado.









### **IVERSIÓN INICIAL**

Para poner en marcha nuestra empresa, hemos realizado una inversión inicial significativa. Esta inversión incluye:

- 1. Equipamiento de cocina: La compra de electrodomésticos y utensilios de cocina adecuados es fundamental para la producción de nuestras comidas. Este es un gasto importante al inicio de nuestra actividad.
- 2. Desarrollo y diseño web: La creación y puesta en marcha de la tienda online requiere de una inversión en diseño, desarrollo y optimización de la web, así como en la implementación de sistemas de pago y gestión de pedidos.
- 3. Marketing y publicidad inicial: Para darnos a conocer y atraer a nuestros primeros clientes, destinaremos una parte de la inversión a campañas publicitarias en redes sociales y a la optimización de la página web para mejorar el posicionamiento en buscadores (SEO).

## CONCLUSIÓN

 Gestionar adecuadamente nuestros costes fijos y variables es crucial para el éxito de nuestra empresa. Mientras que los costes fijos proporcionan estabilidad, los costes variables nos permiten ajustar nuestra producción según la demanda del mercado. Con la esperanza de crecer y aprovechar las economías de escala y alcance, estamos diseñando un modelo de negocio flexible y adaptado a las necesidades de nuestros clientes, manteniendo siempre el compromiso con la calidad y la sostenibilidad.

