

Nombre del proyecto

KebabOn

Estructura de costes

La estructura de costes de *KebabOn* se centra en garantizar la sostenibilidad del negocio mientras se ofrece un servicio de alta calidad. Uno de los principales gastos será la adquisición y mantenimiento de las máquinas expendedoras, cuyo diseño y tecnología avanzada permiten mantener los kebabs calientes y frescos. Además, el reabastecimiento regular de productos, incluyendo kebabs, bebidas, salsas y snacks, representa un coste significativo debido al enfoque en la calidad y la colaboración con proveedores responsables.

Los costes operativos incluyen los salarios del personal encargado de rellenar y mantener las máquinas, así como los gastos asociados a la atención al cliente, que se gestionará a través de diversos canales como redes sociales, WhatsApp y correo electrónico. También se destinarán recursos al marketing y la organización de eventos especiales, elementos clave para fortalecer la marca y atraer nuevos clientes.

Por último, invertiremos en innovación y mejora continua, tanto en la tecnología de las máquinas como en la diversificación de nuestra oferta de productos, asegurando así la competitividad de *KebabOn* en el mercado.
