

ESTRUCTURA DE COSTES

La estructura de costes para un establecimiento de café-obraador especializado en productos libres de gluten, lactosa y alérgenos comunes, con servicio de reparto a domicilio, puede dividirse en costes fijos y costes variables.

1. Costes Fijos:

-Alquiler del local

Ubicación: Importante por la visibilidad y accesibilidad.

Tamaño: Debe incluir espacio para obrador, almacén y área de atención al cliente.

-Equipamiento

Hornos, batidoras, refrigeradores especializados y utensilios libres de contaminación cruzada (tablas, cuchillos, moldes).

-Mobiliario y decoración

Mesas, sillas, estanterías para productos y caja registradora.

-Certificaciones y permisos

Certificados libres de gluten/lactosa y control sanitario especializado.

Permisos de manipulación de alimentos y licencia de actividad.

-Sueldos y salarios

Personal: cocineros, camareros y personal en atención al cliente

Administración y gestión.

-Seguros

Seguro del local.

2. Costes Variables:

-Materia prima

Harinas sin gluten, lácteos alternativos (leches vegetales, mantequillas sin lactosa).

-Sustitutos de alérgenos comunes (huevos, frutos secos).

Ingredientes frescos (frutas, verduras).

Envases biodegradables para reparto.

-Consumo energético

Electricidad: Horno, refrigeración y maquinaria.

Agua y gas

-Costes de reparto

Combustible

Sueldos de repartidores

Comisiones de plataformas delivery (Glovo, Uber Eats).

-Marketing y publicidad

Promoción en redes sociales

Diseño y mantenimiento de la página web.

Publicidad local.

-Costes por ventas

Comisiones de pago online.

Impuestos derivados de las ventas.

-Mantenimiento y reposición

Reparación de equipos del obrador.

Reposición de utensilios y mobiliarios

3. Otros costes

-Formación del personal (en alergias alimentarias y seguridad).

-Limpieza profunda para evitar contaminación cruzada.

-Gestión de residuos orgánicos y reciclaje.