

Estructura de costes

Los principales costos de un restaurante aéreo están relacionados con la seguridad y la operación de la experiencia. Esto incluye el alquiler o compra de la grúa y la plataforma aérea, el mantenimiento regular del equipo, y el cumplimiento de normativas de seguridad. Como el lugar donde se guardará. Además, están los gastos de personal, como chefs, camareros y operadores técnicos capacitados, junto con los costos de los ingredientes y la preparación de los menús. También se debe considerar la inversión en marketing, publicidad y la logística para organizar cada evento, además de los seguros necesarios para proteger tanto a los clientes como al negocio. Todo esto asegura que la experiencia sea segura, atractiva y rentable.