

Estructura de costes

Para que nuestro negocio funcione, debemos tener en cuenta los **principales costes** asociados a la producción, distribución y promoción de nuestras cucharas comestibles:

1. Costes de materias primas

- a. Harinas sin gluten, azúcar, mantequilla y otros ingredientes necesarios para elaborar las cucharas.
- b. Materiales de embalaje sostenibles para proteger el producto.

2. Costes de producción

- a. Uso de maquinaria y hornos para hornear las cucharas.
- b. Gastos de electricidad, agua y mantenimiento del taller o cocina.
- c. Sueldos del personal encargado de la producción.

3. Costes de distribución y logística

- a. Transporte hacia heladerías, cafeterías, tiendas y clientes finales.
- b. Almacenamiento adecuado para mantener la frescura de las cucharas.

4. Costes de marketing y ventas

- a. Publicidad en redes sociales, diseño de packaging y página web.
- b. Promociones, degustaciones y participación en ferias o eventos.

5. Costes administrativos y legales

- a. Registro de marca, licencias sanitarias y otros trámites legales.
- b. Gestión contable y financiera del negocio.

Estos costes son esenciales para **garantizar la calidad del producto, su distribución eficiente y la visibilidad de la marca**, permitiendo que el negocio sea sostenible y rentable.