

Estructuras de costes.

En nuestra Dark Kitchen, los costes fijos son los que no varían independientemente de la producción: el alquiler del local, amortización del equipamiento, sueldos del personal, licencias y software. Son el mínimo básico que la empresa necesita cubrir cada mes.

Los costes variables dependen de la cantidad de producción. Estos comprenden los ingredientes km0, el packaging, las comisiones de delivery, la energía extra en cocina y el coste de horas extra del personal cuando hay picos de trabajo.

A medida que la producción aumenta, empiezan a desarrollarse las economías de escala que disminuyen el costo de menú por unidad porque algunos gastos (como las compras a productores locales) se realizan en mayor volumen.

Las economías de amplitud surgen cuando varios productos comparten recursos. En este caso, la infraestructura y los ingredientes son los mismos, con lo que se pueden crear platos y postres liofilizados sin incurrir en costos adicionales. Esto reduce costos cuando se diversifica la oferta sin multiplicar la estructura.

