

# **ESTRUCTURA DE COSTES**

## 1. Costes de Producción

- Compra de **materias primas** (proteínas, fibra, vitaminas, extractos naturales energizantes, edulcorantes saludables).
- **Costes de fabricación** Uso de maquinaria, mano de obra directa, energía eléctrica, agua.
- **Envasado y etiquetado** Botellas, vasos, sobres, diseño y producción de etiquetas.
- **Control de calidad y seguridad alimentaria**

## 2. Investigación y Desarrollo (I+D)

- Desarrollo y mejora de fórmulas nutricionales.
- Pruebas de sabor, textura y eficacia.
- Estudios de mercado y test con consumidores.
- Adaptación a normativas sanitarias.

## 3. Costes de Personal

- Sueldos de nutricionistas y técnicos de laboratorio.
- Salarios del equipo de producción.
- Personal de marketing, ventas y atención al cliente.
- Costes de formación y seguridad laboral.

## 4. Logística y Distribución

- Almacenamiento y gestión de inventario.
- Transporte y distribución (envíos a domicilio, gimnasios, tiendas).
- Costes de plataformas logísticas externas.

## 5. Marketing y Ventas

- Publicidad digital (redes sociales, Google Ads).
- Colaboraciones con influencers y embajadores de marca.
- Promociones, descuentos y campañas de lanzamiento.
- Diseño gráfico, web y contenido audiovisual.

## 6. Costes Tecnológicos

- Desarrollo y mantenimiento de la web y e-commerce.
- Licencias de software (CRM, ERP, analítica).
- Sistemas de pago y comisiones por transacción.

## 7. Costes Generales y Administrativos

- Alquiler de instalaciones.
- Servicios (luz, agua, internet).
- Gastos legales, contables y fiscales.
- Seguros y licencias sanitarias.

## 8. Costes Regulatorios y Legales

- Cumplimiento de normativas alimentarias.
- Certificaciones de calidad.
- Registro de productos y controles oficiales.

## 9. Costes Financieros

- Intereses de préstamos o financiación externa.
- Comisiones bancarias.