

# EcoChara



## ESTRUCTURAS DE COSTES

Con el objetivo de que EcoChara pueda desarrollarse de manera sostenible y se conozca como una opción sólida en el sector de hostelería, es primordial saber por detalle los costes que tiene el proyecto. La comprensión y gestión de los costes no es solo la creación de los utensilios comestibles, sino también incluye mantener correctamente el funcionamiento y desarrollo de la empresa, ofrecer un servicio con atención a los clientes y asegurar la viabilidad del negocio a largo plazo. En EcoChara, los costes se dividen en **fijos y variables**, así como en directos e indirectos, y cada uno de ellos juega un papel primordial en el éxito del proyecto.

Es importante saber cuales son **los costes más importantes**, entre los **costes fijos**, que se mantienen dando igual cuántos utensilios se produzcan, se encuentran elementos esenciales como la oficina y la nave de producción en la periferia de la ciudad, que proporcionan un espacio adecuado para distribuir operaciones, reuniones con proveedores, almacenamiento de materias primas y preparación de pedidos. Este gasto puede estar alrededor de 800 € al mes, lo que suma la cantidad de 9.600 € al año.

La **maquinaria**, que incluye hornos, mezcladoras, moldes y empaquetadoras, es otra inversión fija fundamental; aunque se recuperará en varios años, su coste anual es de unos 2.000 €. Los **salarios del equipo principal**, que se compone por personal de producción, I+D, comercial y atención al cliente, pueden sumar alrededor de 50.000 € anuales en un equipo pequeño, mientras que seguros, mantenimiento y suministros de oficina representan unos 5.000 € extras al año. Estos costes fijos asegura que la empresa pueda operar día a día, producción de utensilios de calidad y tener un entorno de trabajo seguro y organizado.

Por otro lado, los **costes variables** dependen directamente de la producción y de los encargos de los clientes. Incluyen materias primas como avena, edulcorantes naturales y empaquetado, por lo que una producción media podría ser de unos 25.000 € al año; energía y suministros de producción, transporte y logística, que aproximadamente son 15.000 €; y marketing y publicidad variable, aproximadamente 5.000 € al año. Estos costes son flexibles y crecen o disminuyen según la demanda, por lo que su gestión cuidadosa y sostenible es clave para mantener márgenes saludables y precios competitivos.

Dentro de estos, se pueden diferenciar los costes **directos e indirectos**. Los costes directos están unidos a cada unidad producida y vendida, como las materias primas, la transformación de la mezcla en utensilio comestible y el empaquetado. Los costes indirectos, en cambio, son necesarios para mantener la empresa en funcionamiento, como la oficina, los seguros, el mantenimiento de la maquinaria y la plataforma web. Ambos tipos de costes son imprescindibles para asegurar la calidad, la sostenibilidad y la buena atención al cliente.

EcoChara aprovecha todas las **economías de escala y de alcance**. Cuanto mayor es la producción o los volúmenes de compra de materias primas, menor sera el coste por unidad. Ademas, producir diferentes tipos de utensilios, como palillos o cucharas con diferentes sabores o texturas, sin dejar de utilizar la misma maquinaria y procesos, haciendo esto podemos ofrecer mucha variedad a los clientes sin incrementar demasiado los costes generales.

# EcoChara



Si trasladamos estos costes al nivel de **cada unidad de producto**, como por ejemplo las cucharas comestibles. Cada caja contiene 100 cucharas y se vende a 14 €, es decir, 0,14 € por unidad. De este coste, la avena, base comestible, representa el 50 %, es decir, 0,073 €. Los edulcorantes naturales suponen el 15 %, aproximadamente 0,022 €. Haciendo la producción y el moldeado estaría contando un 15 %, 0,022 €.

El empaque y etiquetado están ocupando el 10 %, 0,015 €, mientras que la logística y transporte representan un 5 %, 0,007 €. Finalmente, el margen de la empresa, también ocupa un 5 % (0,007 €), garantiza que EcoChara pueda re invertir en mejoras, innovación y expansión del proyecto.

Los costes anuales de EcoChara son un aproximado de unos 111.600 €, con un coste aproximado por utensilio de aproximadamente 0,22 € si se producen unas 500.000 unidades al año. Esta estructura permite que EcoChara pueda dar productos de alta calidad, seguros y altamente sostenibles, manteniendo precios accesibles hasta para incluso pequeños negocios hosteleros. Al combinar la visión global de los costes del proyecto con el desglose detallado por unidad, la empresa asegura que cada decisión de producción, distribución y comercialización se alinee con su propósito de sustituir utensilios desechables contaminantes por alternativas comestibles, responsables y respetuosas con las personas y el planeta.