

Estructura de costes

Los principales costos del negocio están relacionados con la producción de los postres, incluyendo los ingredientes, la mano de obra y la preparación en cocina. También es importante considerar los materiales de empaque, como cajas, envoltorios y cualquier elemento que haga que la presentación sea atractiva y segura.

Otro gasto significativo es la logística y el envío, especialmente si los postres requieren transporte refrigerado o entregas puntuales. Los costos de marketing y comunicación también forman parte de la estructura, ya que es necesario promocionar las cajas, mantener redes sociales activas y generar contenido atractivo.

Se incluyen además los gastos operativos generales, como personal de administración, alquiler de espacios, mantenimiento de la plataforma web y servicios de pago. Por último, cualquier colaboración o alianza con chefs, reposterías o influencers puede implicar costos adicionales que deben contemplarse en la planificación financiera del negocio.

