ESTRUCTURA DE COSTES

Para poner en marcha y mantener nuestro negocio de desayunos a domicilio, tendremos que asumir diferentes costes relacionados con la elaboración de los productos, la tecnología, el personal, la distribución y la publicidad.

Nuestros principales costes serán:

Costes de materias primas: compra de alimentos y bebidas como pan, bollería, frutas, café, zumos, leche y otros ingredientes necesarios para preparar los desayunos.

Costes de packaging y embalajes: adquisición de cajas, bolsas, envases, vasos y materiales especiales que permitan conservar la temperatura y la presentación de los productos.

Costes tecnológicos: desarrollo, mantenimiento y actualización de la página web, aplicación móvil, sistema de gestión de pedidos y pasarela de pagos.

Costes de personal: salarios de cocineros, personal de preparación, atención al cliente, administración y repartidores.

Costes de transporte y distribución: combustible, mantenimiento de vehículos, seguros y pagos a empresas de reparto externas.

Costes de instalaciones y suministros: alquiler del local, electricidad, agua, gas, internet y mantenimiento de los equipos de cocina.

Costes de marketing y publicidad: campañas en redes sociales, creación de contenido, promociones y colaboraciones con influencers.

Costes administrativos y legales: licencias, seguros, gestoría, impuestos y otros gastos necesarios para mantener la actividad empresarial.

Costes de limpieza e higiene: productos de limpieza, desinfección y materiales necesarios para cumplir con las normas de seguridad alimentaria.

En definitiva, nuestro objetivo será controlar y optimizar todos estos gastos para mantener precios competitivos sin renunciar a la calidad de los desayunos ni a la puntualidad del servicio. Buscaremos conseguir un equilibrio entre los costes de producción, distribución y comercialización para garantizar la rentabilidad y el crecimiento de nuestro negocio.