

ESTRUCTURA DE COSTES:

La estructura de costes refleja los gastos principales necesarios para operar el proyecto de manera eficiente, sostenible y de calidad:

1. Costes de personal: Salarios de nutricionistas, chefs o expertos en cocina saludable, personal de atención al cliente, marketing y administración, asegurando el correcto funcionamiento de todas las áreas del proyecto.
2. Costes de adquisición de ingredientes: Compra de alimentos frescos, orgánicos y de temporada, garantizando la calidad nutricional y antiinflamatoria de los menús.
3. Desarrollo y mantenimiento de plataformas digitales: Gastos relacionados con el desarrollo y actualización del sitio web, aplicación móvil, sistemas de suscripción y herramientas de gestión de contenido y comunicación con los usuarios.
4. Marketing y publicidad: Inversión en campañas digitales, publicidad en redes sociales, colaboraciones con influencers y estrategias de posicionamiento para atraer y fidelizar clientes.
5. Producción de contenido educativo: Costes de creación de material audiovisual, ebooks, newsletters, talleres y cursos online, que aportan valor agregado y fortalecen la relación con los clientes.
6. Logística y distribución: Gastos asociados a la entrega de kits de ingredientes, empaques, transporte y almacenamiento de alimentos, garantizando que los productos lleguen en condiciones óptimas.
7. Costes administrativos y operativos: Gastos generales como alquiler de oficina o cocina, servicios, licencias, seguros y otros costes necesarios para mantener la operación diaria del proyecto.

Esta estructura de costes permite identificar las áreas que requieren mayor inversión, optimizar recursos y asegurar que el proyecto sea económicamente sostenible mientras se mantiene la calidad y la satisfacción del cliente.