



GUÍA DE USUARIO

CUADRIA

Cómo saber, cualquier día del mes, cuánto costó cada platillo, qué hay en el almacén y cuánto ganaste de verdad. Nada de lo que viene aquí requiere saber de sistemas.

Para

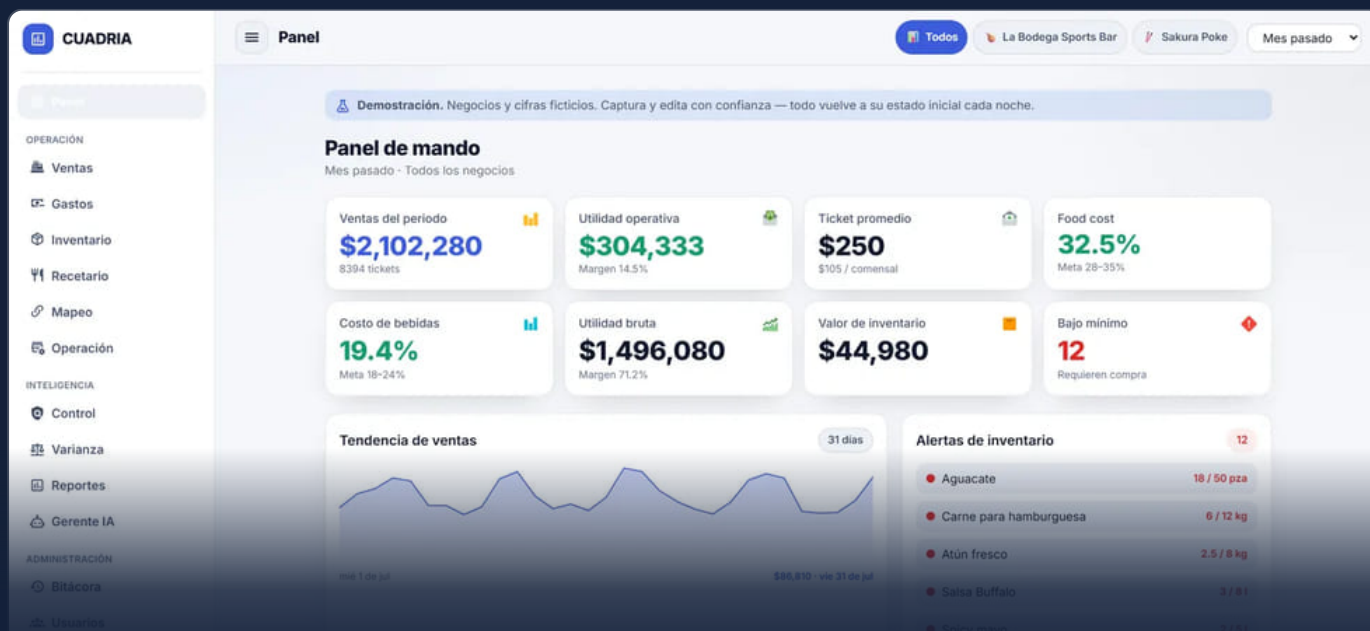
Dueño · Gerente · Almacén

Versión

Agosto 2026

Incluye

Arranque · Operación diaria · Glosario





Diez páginas, en el orden en que vas a necesitarlas.

Las primeras dos son de arranque: se leen una vez y no se vuelven a tocar. De la cuarta en adelante son de consulta — vuelve a la que necesites el día que la necesites.

03	Antes de empezar	Lo que hay que cargar para que los números signifiquen algo
04	El panel de la mañana	Los números que se miran todos los días, y cómo se leen
05	Recetario y escandallo	Cuánto cuesta cada platillo y cuánto deja
06	Inventario y conteo	Entradas, salidas y el conteo físico desde tu plantilla de Excel
07	Varianza	Lo que debió gastarse contra lo que se gastó
08	Compras, caducidad y alertas	Qué pedir, qué se va a echar a perder y qué te avisa el sistema
09	Resultados del mes	Estado de resultados, punto de equilibrio y prime cost
10	El gerente digital	Qué preguntarle, y el glosario de los términos que verás

Todas las capturas de esta guía son del producto real. Ninguna es un dibujo ni una maqueta: son las pantallas que vas a tener enfrente, con las cifras del entorno de demostración. Lo que ves aquí es lo que hay.

REGLA DE ORO

Ningún número sale de la nada. Todo lo que ves en CUADRIA se puede rastrear hasta el movimiento que lo generó, con nombre de quien lo capturó, fecha y hora. Si algo no cuadra, se puede encontrar por qué.



Cárgalo una vez y el sistema trabaja solo.

CUADRIA no adivina. Estas cuatro cosas son las que convierten un montón de tickets en un costo por platillo. Se hacen una vez, en el arranque, y después solo se corrigen cuando cambia algo de verdad.

1 Tus insumos, con su unidad y su precio

Cada cosa que compras: nombre, en qué unidad la compras y en qué unidad la usas. Un kilo de carne que se sirve en porciones de 200 gramos son dos unidades distintas y el sistema necesita las dos. El precio se actualiza solo con cada compra que registras.

2 Tus recetas, con gramajes reales

Cuánto lleva cada platillo, ingrediente por ingrediente. Aquí está el trabajo de verdad y aquí está el valor: sin gramajes, no hay costo por platillo, y sin costo por platillo no se puede saber cuál te deja y cuál te cuesta dinero.

3 Tu menú, con sus precios de venta

El precio al que lo vendes en casa y el precio al que lo vendes en cada app, que no es el mismo porque la comisión se la lleva la plataforma. CUADRIA maneja ese margen por canal para que no te engañes con el precio de la app.

4 Tu inventario inicial

Un conteo físico completo el día que arrancas. Es el punto cero contra el que se van a medir todos los movimientos que vengan después.

5 Quién entra y a qué

Cada persona con su usuario y su alcance: el almacén no necesita ver la nómina y el contador no necesita mover el inventario. Se define una vez en Ajustes y queda registrado quién hizo cada movimiento.

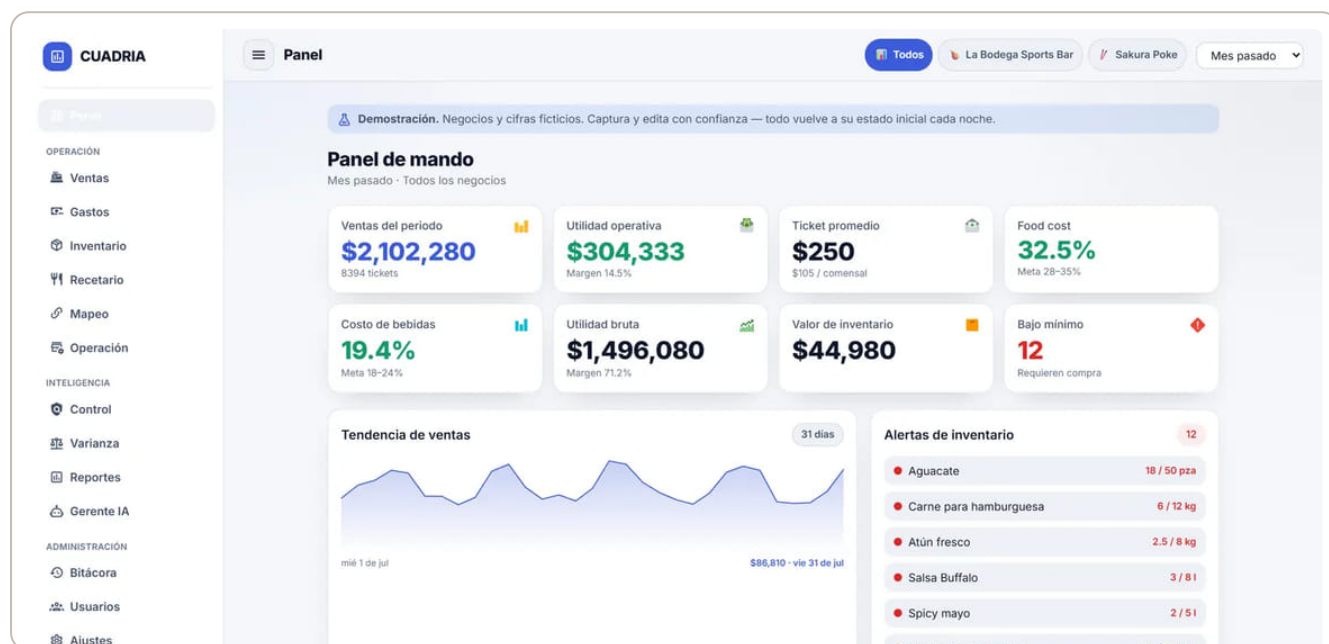
DE DÓNDE SALEN

Si ya tienes las recetas en Excel, no hay que teclearlas: se cargan desde tu archivo. Y si tu punto de venta es **Parrot**, el menú y las ventas entran solos con el archivo de exportación — no hay que capturar ticket por ticket.



Treinta segundos para saber cómo vas.

Es la primera pantalla al entrar. No hay que buscar nada: los cinco números que deciden el mes están arriba, y debajo está el detalle del que salen.



Cómo se lee: la venta es lo que entró, no lo que se prometió. El **food cost** es lo que te costaron los insumos de lo que vendiste, en porcentaje de esa venta. El **prime cost** suma insumos más nómina — es el número que decide si un restaurante vive o no, y arriba de 65% casi nunca vive. El punto de equilibrio es la venta que necesitas para no perder, y el sistema lo recalcula solo cuando cambian tus gastos fijos.

Ventas del periodo	Lo cobrado, separado por canal: casa, para llevar y cada app.
Food cost	Insumos sobre venta. La meta sana de un restaurante va entre 28 y 35%.
Costo de bebidas	El mismo cálculo aplicado a la barra. Meta entre 18 y 24%.
Ticket promedio	Cuánto deja cada mesa. Sube con el menú, no con el precio.
Bajo mínimo	Cuántos insumos hay que pedir hoy para no parar mañana.

NO TE
CONFUNDAS

Vender más no siempre es ganar más. Si el food cost sube al mismo tiempo que la venta, estás vendiendo más de lo que menos te deja. Por eso el panel muestra siempre los dos juntos y nunca la venta sola.



Cuánto cuesta cada platillo, al centavo y al día.

El escandallo es la receta con precios: toma el gramaje de cada ingrediente y el precio al que lo compraste la última vez. Cuando sube el precio de un insumo, el costo de todos los platillos que lo llevan sube solo.

The screenshot shows the CUADRIA Recetario interface. On the left is a sidebar with navigation options like Panel, Ventas, Gastos, and Escandallo. The main area displays a dashboard with four key metrics: 61 Dishes, 25 Preparations, 25% Food Cost (with a note 'sin precio no hay food cost'), and 70% Escandallo Incomplete (with a note 'su costo es un piso'). Below this is a search bar and a list of items with their prices and food costs. The bottom of the interface shows the breadcrumb 'Recetario · costo por platillo y margen'.

Item	Price	Food Cost %
Orden de 10	\$49	29% food cost
Orden de 15	\$70	34% food cost
Orden de 5	\$28	29% food cost
Tarro CH 355 ml	\$11	25% food cost
Tarro GDE 1 L	\$32	33% food cost
Tritón 5 L	\$158	46% food cost

Costo Lo que te cuestan los insumos de una porción, a precio de tu última compra.

Precio de venta Lo que cobras. Si vendes por app, el precio de esa app va aparte.

Food cost % Costo entre precio. Es el número que se compara entre platillos.

Margen de contribución Los pesos que deja cada venta. Un platillo con 25% de food cost que se vende dos veces al día deja menos que uno de 38% que se vende cuarenta.

EL MISMO MOTOR

Las bebidas usan exactamente el mismo cálculo que la comida: una botella es un insumo con su rendimiento en onzas, y de ahí sale el **pour cost**. No son dos sistemas ni dos criterios — es el mismo, y por eso los dos números se pueden comparar.



El almacén se cuenta a mano una vez; lo demás lo lleva el sistema.

Entra lo que compras, sale lo que se vendió según las recetas.

Entre esos dos movimientos, el inventario se mueve solo. El conteo físico existe para comprobar que lo que dice el sistema es lo que hay en la bodega.

CUADRIA

Inventario

Demostración. Negocios y cifras ficticios. Captura y edita con confianza — todo vuelve a su estado inicial cada noche.

Inventario

73 insumos · valor \$44,980

Hacer conteo + Nuevo insumo

Buscar insumo o proveedor...

Bajo mínimo (12)

Insumo	Marca	Stock	Min.	Estado	Coste u.	Valor	
Aguacate Frutas y verduras · Central de Abastos		18 pza	50	Crítico	\$11.00	\$198	Mover
Atún fresco Mariscos y pescado fresco · Pesquera del Pacífico		2.5 kg	8	Crítico	\$320.00	\$800	Mover
Carne para hamburguesa Proteínas (carnes/pollo) · SuKarne		6 kg	12	Crítico	\$165.00	\$990	Mover
Salsa Buffalo Salsas y aderezos · Delffood & Snacks		3 l	8	Crítico	\$78.00	\$234	Mover
Spicy mayo Salsas y aderezos · Cocina propia		2 l	5	Crítico	\$88.00	\$176	Mover
Alitas de pollo Proteínas (carnes/pollo) · Bachoco		14 kg	25	Bajo	\$92.00	\$1,288	Mover
Barril de cerveza Bebidas alcohólicas · Cuauhtémoc		2 barril	3	Bajo	\$1,450.00	\$2,900	Mover
Boneless (pechuga) Proteínas (carnes/pollo) · Bachoco		8 kg	15	Bajo	\$118.00	\$944	Mover
Cerveza Tecate (cartón 24) Bebidas alcohólicas · Cuauhtémoc		9 cartón	15	Bajo	\$285.00	\$2,565	Mover

— Inventario · existencia teórica por insumo

1 Baja la plantilla y cuenta

El sistema te da un Excel con tus insumos y una columna vacía. Se imprime, se cuenta en la bodega y se anota. Es el único paso que no se puede automatizar.

2 Sube el archivo

CUADRIA reconoce tus insumos aunque estén escritos distinto —«jitomate saladet» y «jitomate saladette» son el mismo— y te enseña lo que no pudo emparejar para que tú decidas.

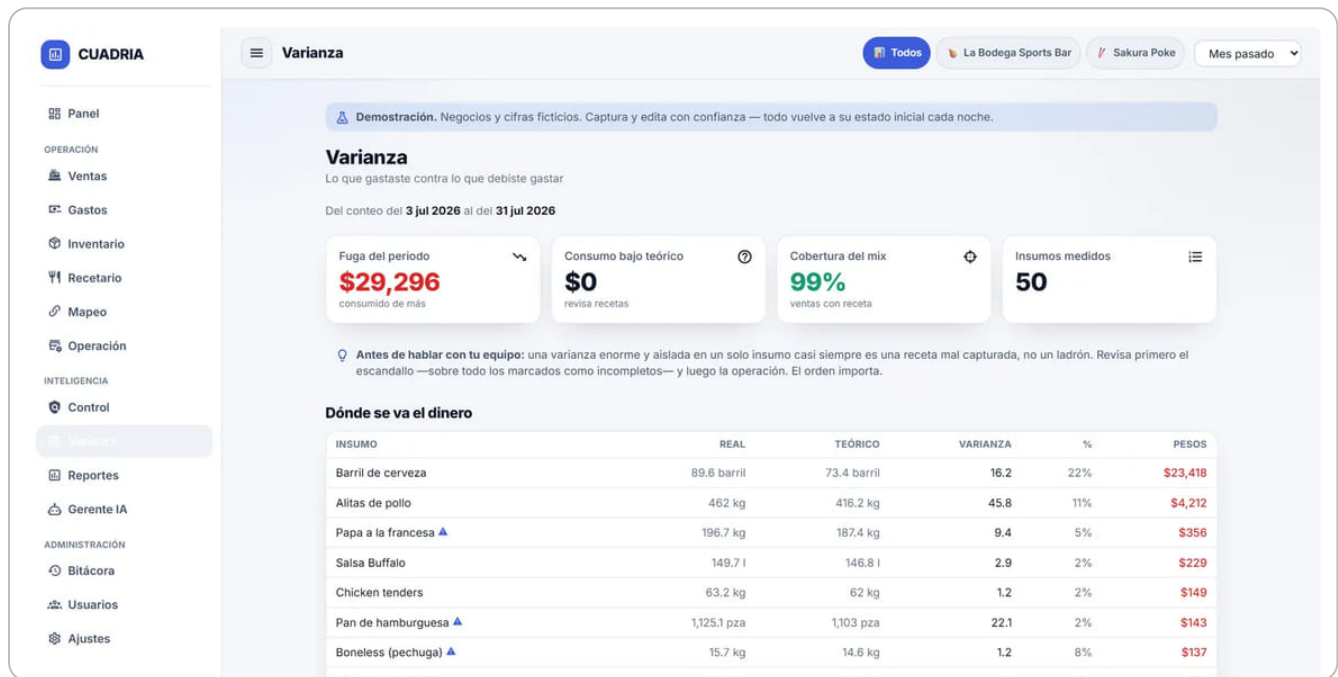
CONTEO CON FECHA

Si contaste el domingo y lo capturas el martes, pon la fecha del domingo. El sistema **respeto los movimientos posteriores**: ajusta al día que contaste y vuelve a aplicar lo que entró y salió después. No pierdes dos días de operación.



Lo que debió gastarse contra lo que se gastó.

Es la pantalla que encuentra el dinero que se va sin que nadie lo note. El sistema sabe cuánto insumo debió consumirse según lo que se vendió; el conteo dice cuánto se consumió de verdad. La diferencia tiene nombre y precio.



Qué hacer con lo que salga: una varianza chica y pareja es merma normal. Una varianza grande en un solo insumo es una de tres cosas — la receta tiene mal el gramaje, alguien está sirviendo de más, o falta registrar una entrada. En ese orden: casi siempre es la receta, y arreglarla arregla el número para siempre.

- 1 · Gramaje mal puesto** La receta dice 180 g y la cocina sirve 220. Es la causa más común y la única que se arregla para siempre en un minuto.
- 2 · Compra sin registrar** Entró mercancía que nadie capturó, así que el sistema cree que se consumió lo que en realidad nunca contó como entrada.
- 3 · Merma no declarada** Producto que se cayó, se quemó o se venció y salió del almacén sin pasar por una venta.

ANTES DE ACUSAR

Revisa primero el gramaje de la receta y las compras sin registrar. **La mayoría de las varianzas son de captura, no de robo**, y empezar por ahí te ahorra una conversación muy incómoda con alguien que no hizo nada.



Lo que hay que pedir y lo que se va a echar a perder.

Dos pantallas que trabajan con el mismo inventario: una mira hacia adelante —qué falta— y la otra hacia atrás —qué lleva demasiado tiempo ahí.

Compras y precios

Caducidades

Sucursales

Alertas

Ya vencido

\$660

pérdida consumada

En riesgo (7 días)

\$5,761

evitable si actúas

Lotes activos

8

Lo que se echa a perder **no se registra como merma**: se disuelve en la varianza y termina pareciendo robo. PEPS es lo que evita que la caja nueva se use primero y la vieja se tire.

Usa esto primero

Lechuga italiana 12 pza · lote L-2602	1d \$216	Jitomate 8 kg · lote L-2603	2d \$192	Aguacate 18 pza · lote L-2606	3d \$198
Alitas de pollo 45 kg · lote L-2604	5d \$4,140	Tocino 7 kg · lote L-2605	6d \$1,015		

1 lote vencidos por \$660. Dales de baja para que dejen de contar como inventario disponible — si no, tu valuación dice que tienes algo que ya no se puede servir.

Control de caducidad · lotes por vencer

Orden de compra	Se arma con lo que está bajo mínimo, se manda al proveedor y al recibirla entra al inventario con su precio: así se actualiza el costo del platillo.
Lotes y caducidad	Cada entrada puede llevar su fecha de vencimiento. La pantalla ordena por lo que vence primero, no por lo que llegó primero.
Alertas	Llegan por correo a quien tú decidas: insumo bajo mínimo, lote por vencer, food cost fuera de rango, día sin ventas capturadas.
Varias sucursales	Cada una tiene su inventario y sus números, y el panel las suma o las compara sin mezclarlas.

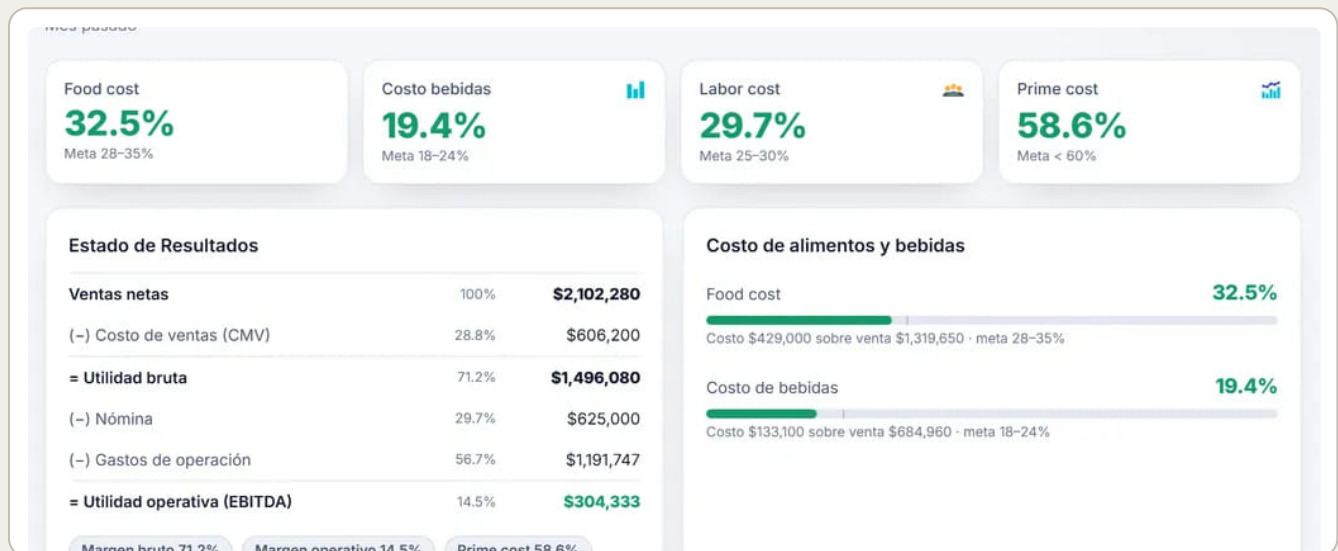
POR QUÉ IMPORTA

Lo que se echa a perder ya lo pagaste. **Es la única pérdida que se puede evitar con un correo**, y por eso la alerta de caducidad es la que más rápido se paga sola.



El mes cuenta lo cobrado, no lo prometido.

El estado de resultados se arma solo con lo que ya está capturado: ventas por canal, costo de insumos, nómina, gastos fijos. No hay que esperar al contador para saber cómo cerró el mes.



Los tres números que hay que mirar juntos: el **prime cost** (insumos más nómina sobre venta) dice si la operación es viable; el **punto de equilibrio** dice cuánto tienes que vender para no perder; y la **venta por canal** dice de dónde viene el dinero — un mes que vende igual pero con más apps deja menos, y el estado de resultados lo enseña sin que haya que buscarlo.

Ventas netas	Lo cobrado, ya sin la comisión que se llevó cada app.
Costo de insumos	Lo que costó producir lo que se vendió, según el escandallo.
Utilidad bruta	Lo que queda antes de pagar gente y renta.
Nómina	Cocina, piso y administración, con la carga social incluida.
Gastos fijos	Renta, servicios y todo lo que se paga aunque no abras.
Utilidad operativa	Lo que de verdad te quedó del mes.

CIERRE DE MES Antes de dar el mes por bueno: captura las compras que falten, haz el conteo físico y revisa la varianza. **En ese orden.** Un conteo sin las compras capturadas hace que todo parezca robado.



Pregúntale en español; contesta con tus números.

El gerente digital lee los mismos datos que pintan las pantallas. No inventa cifras y no las recalcula por su cuenta: si el panel dice una cosa, él no puede decir otra. Y lo que no está capturado, lo dice.

Cosas que le puedes preguntar: ¿cuál es el platillo que menos me deja y cuántos vendí? · ¿por qué subió el food cost esta semana? · ¿qué compré de más el mes pasado? · ¿cuánto me falta para el punto de equilibrio? · ¿qué insumo se me está yendo en varianza?

Glosario

Escandallo

La receta con precios: lo que cuesta producir una porción.

Food cost

Costo de insumos entre venta, en porcentaje.

Pour cost

Lo mismo, pero de bebidas.

Prime cost

Insumos más nómina sobre venta. El indicador que manda.

Varianza

Diferencia entre el consumo teórico y el real.

Merma

Lo que se pierde en el proceso: cáscara, hueso, corte.

Punto de equilibrio

La venta a la que no ganas ni pierdes.

Canal

Por dónde se vendió: casa, para llevar, cada app.

Rendimiento

Cuántas porciones salen de una unidad de compra.

Insumo

Lo que compras. El platillo se arma con insumos, no se compra.

Lote

Una entrada concreta de un insumo, con su fecha de caducidad.

Mix de venta

Cuánto se vendió de cada platillo. Manda más que el precio.

¿Algo no cuadra y no encuentras por qué?

Kelza · Zapopan, Jalisco · +52 33 1453 0765