



CUADRIA · PARA RESTAURANTES, BARES Y COCINAS QUE YA VENDEN BIEN

Vendiste todo el mes. ¿Dónde quedó?

Tu punto de venta te dice cuánto entró. Nunca cuánto te
costó.

CUADRIA te dice las dos — todos los días.

No reemplaza tu POS

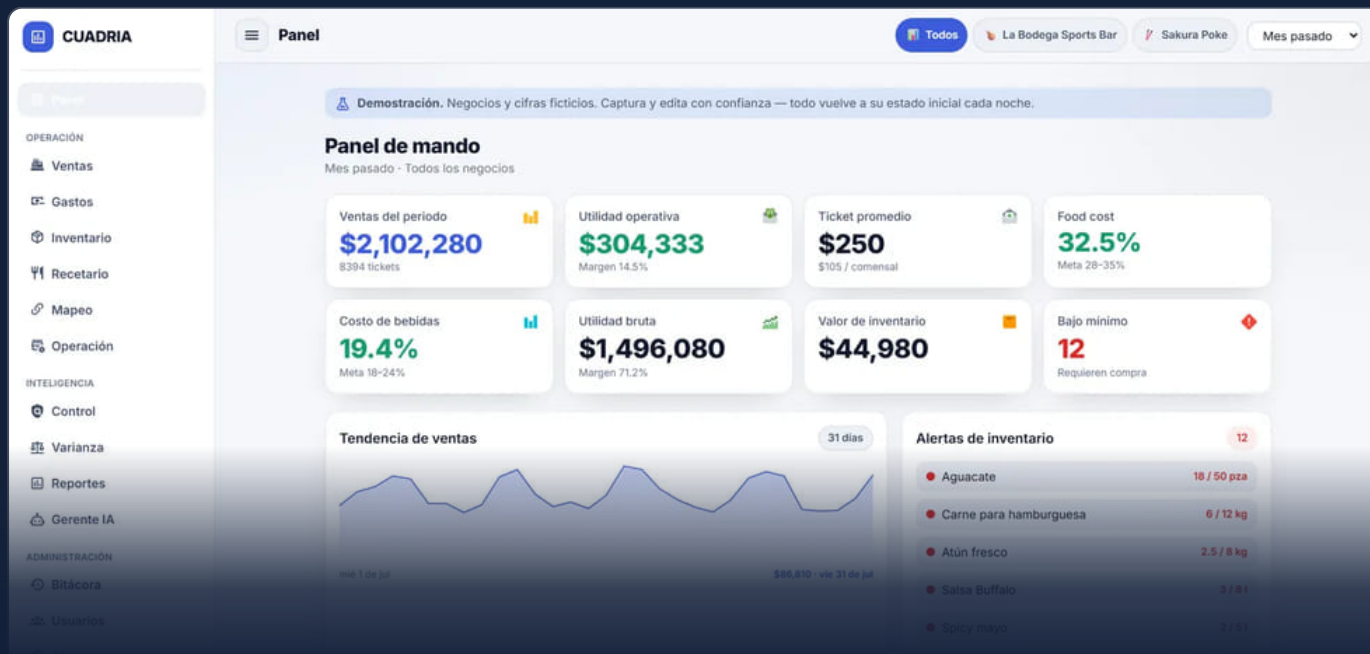
Se conecta a lo que ya
vendes

El P&L se arma solo

Sin una hoja de cálculo que
cuadrar

Kelza

Zapopan, Jalisco ·
kelza.net





TRES COSAS QUE TE PASARON ESTE MES

Y ninguna aparece en tu punto de venta.

ANOCHÉ, EN LA BARRA

Se sirvió de más y nadie lo notó.

El barril rinde lo que rinde. Cada tarro servido de más no cabe en ningún reporte: se descubre en el conteo, cuando ya se bebió.

EL MARTES PASADO

Una orden por plataforma perdió dinero.

El platillo que en mesa te deja bien, con comisión y empaque puede no dejar nada. En tu Estado de Resultados esa comisión va revuelta con la renta y la luz.

EL DÍA 30

El mes cerró en verde y no hubo para la quincena.

Tres proveedores vencieron la misma semana. Rentable y con flujo son dos cosas distintas — y solo una te deja abrir mañana.

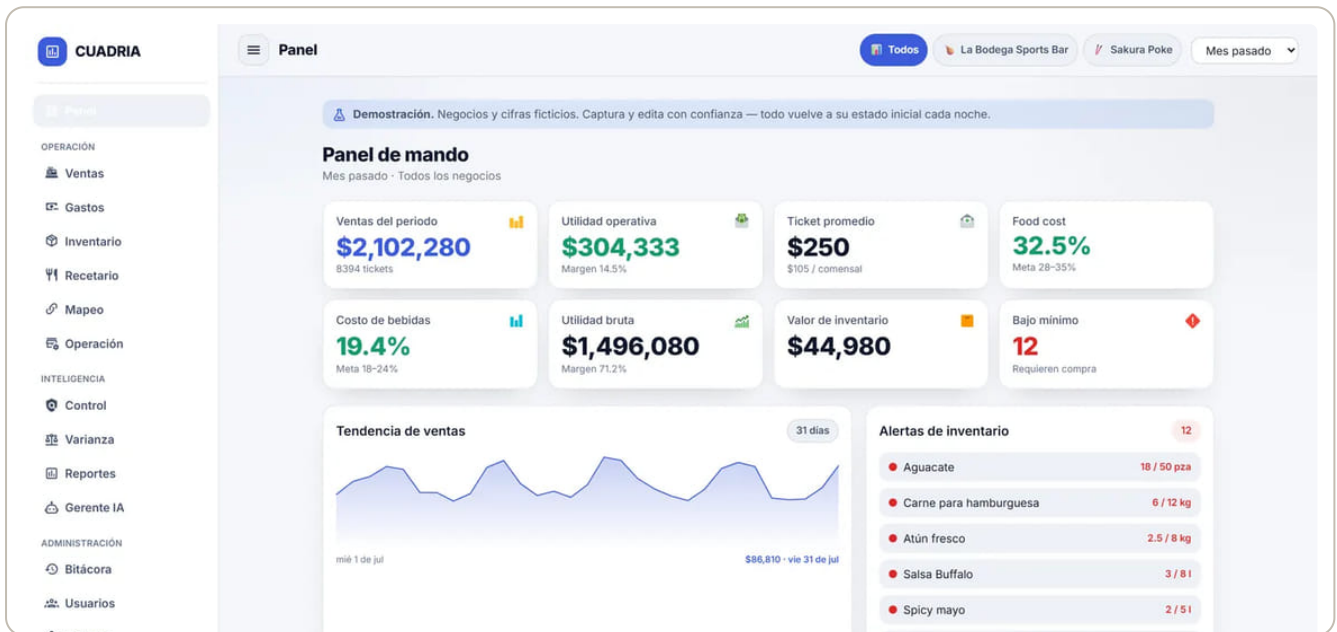
Los tres datos **ya estaban en tu operación** desde el día uno.

Tu POS registra la venta. Lo que cuesta producirla nunca fue su trabajo.

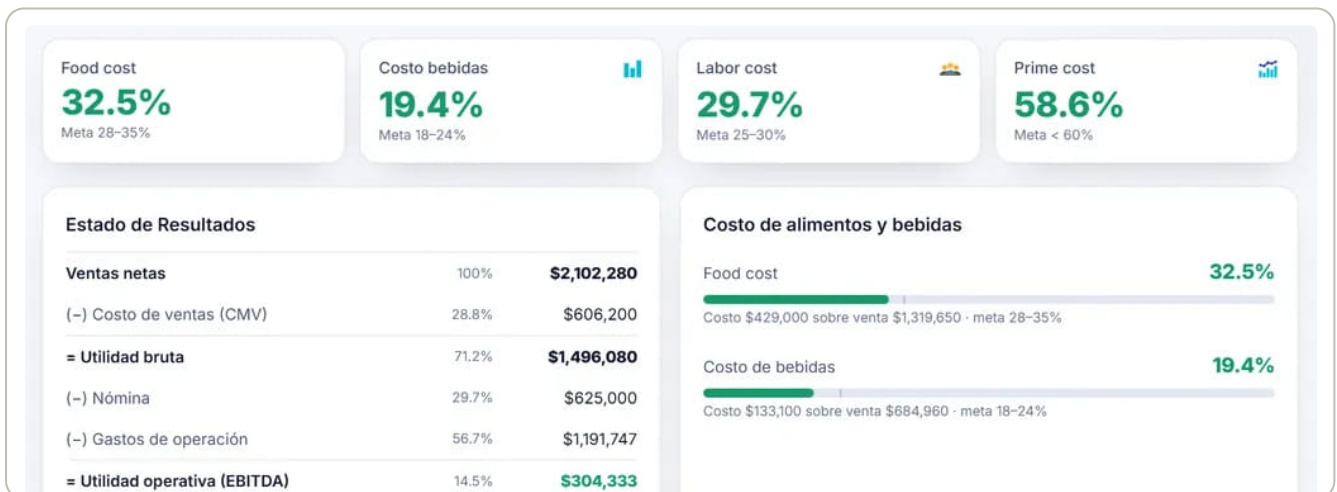


LO PRIMERO QUE VES CADA MAÑANA

Cinco segundos para saber si el mes va bien o va mal.



— Pantalla real del sistema, con los datos del entorno de demostración



— Y el Estado de Resultados, armado con esos mismos datos. Nadie lo captura dos veces

SIN ESPERAR AL CIERRE

Venta, utilidad, ticket promedio, food cost, costo de bebidas e inventario. Al día, no al mes siguiente.

SIN ARMAR UNA HOJA

Cada cifra se recalcula sola en cuanto se captura una venta o un gasto. No hay Excel que actualizar.

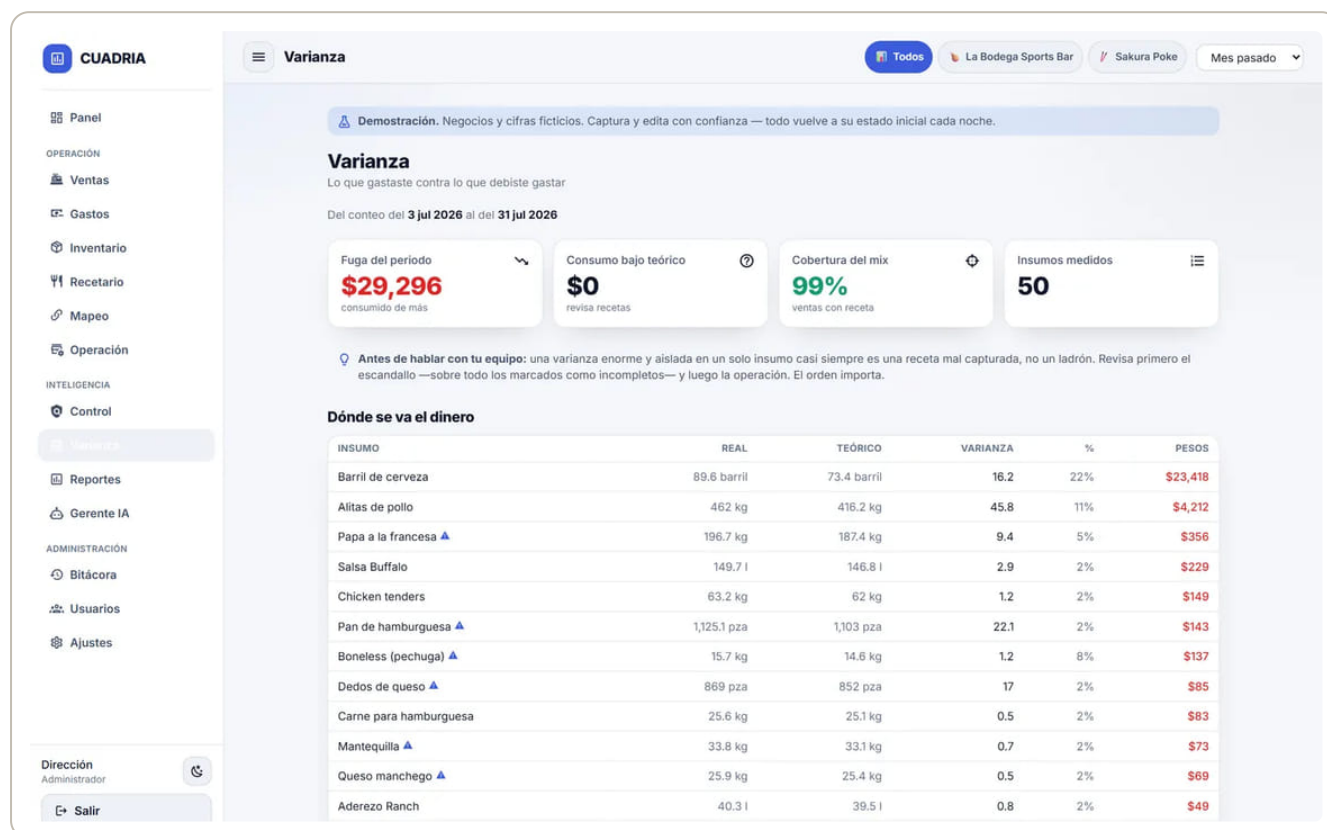
UNA SOLA VERDAD

El food cost del panel es el mismo del Estado de Resultados. No hay dos números que conciliar.



LA PREGUNTA QUE NINGÚN SISTEMA TE CONTESTA

Lo que gastaste contra lo que debiste gastar.



— De un conteo físico al siguiente, valorizado en pesos

Tu conteo dice qué hay. Tu recetario dice qué debería haber. La diferencia es sobreporción, merma no registrada o robo — y hasta hoy era invisible. Va ordenada **por pesos, no por porcentaje**: un insumo desviado 40% que vale \$200 no es el problema; uno desviado 22% que vale \$23,000 sí lo es.

El periodo siempre va **de un conteo físico al siguiente**, no del 1 al 30. Y cada conteo se guarda como foto antes de aplicar los ajustes: sin eso el saldo del sistema se pisa a sí mismo y el siguiente cálculo se queda sin contra qué compararse.

Un número que acusa tiene que poder auditarse

Por eso el sistema lo dice antes que tú: **una varianza enorme y aislada en un solo insumo casi siempre es una receta mal capturada, no un ladrón**. Primero se revisa el escándalo, luego la operación. En ese orden. Un reporte que manda a buscar culpables donde solo hay física te cuesta gente buena.



LO QUE DE VERDAD CUESTA CADA PLATILLO

Un peso mal costeado se multiplica por cada orden.

CUADRIA Recetario

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

Recetario
Lo que de verdad cuesta cada platillo

Recargar del Excel

Platillos: 61, Preparaciones: 25, Sin precio: 25 (sin precio no hay food cost), Escandallo incompleto: 70 (su costo es un piso)

70 escandallos están incompletos. Su costo es un PISO, no el costo real: faltan ingredientes por mapear. Hasta que los completes, esos platillos parecen más baratos de lo que son.

Escandallos, Ingeniería de menú

Buscar platillo o ingrediente...

Todas las categorías

Orden	Costo
Orden de 10	\$49
Orden de 15	\$70
Orden de 5	\$28

Escandallos con sub-recetas y envases. Lo incompleto se marca en vez de darte un costo optimista

Estrellas (8)
Se venden y dejan. Protégelas: no les muevas precio ni receta.

PLATILLO	VENDIDOS	MARGEN C/U	MARGEN TOTAL
Tritón 5 L	558	\$187	\$104,564
Orden de 15	376	\$139	\$52,204
Orden de 10	344	\$120	\$41,273
Full Mouth Cheese Burger	230	\$177	\$40,641
Mushroom Cheese Burger	240	\$145	\$34,781
Smoked BBQ Burger	232	\$144	\$33,352
Buffalo Cheese Burger	241	\$137	\$32,950
Beef Burger	235	\$137	\$32,129

Caballos (14)
Se venden mucho pero dejan poco. Un peso ganado aquí se multiplica por el volumen.

Ingeniería de menú: margen contra popularidad, ya clasificada

Subirle \$10 al platillo correcto rinde más que un mes de promociones.

Estrellas que no debes tocar, caballos donde un peso ganado se multiplica por volumen, y perros que solo ocupan lugar en la carta.



TU ESTADO DE RESULTADOS SUMA TODO EN LA MISMA LÍNEA

Y ahí se esconden tres cuentas distintas.

Venta del periodo			Margen de contribución			Costo de plataformas		
\$962,052			\$656,398			\$76,400		
						vs margen de salón		
CANAL	VENTA	%	INSUMOS	COMISIÓN	EMPAQUE	MARGEN	MARGEN %	\$/PEDIDO
Salón	\$629,237	65%	\$146,890	—	—	\$482,347	77%	\$262
Uber Eats	\$149,512	16%	\$33,481	\$44,854	\$4,095	\$67,083	45%	\$147
Rappi	\$104,547	11%	\$20,818	\$29,273	\$3,114	\$51,341	49%	\$148
Para llevar	\$78,756	8%	\$22,060	—	\$1,070	\$55,626	71%	\$260

— Margen por canal, ya descontadas la comisión de la plataforma y el empaque

Faltó gente (5 días)	
Venta por hora muy alta: suele significar filas y segundas rondas que nadie pidió.	
Vie 17 jul 2026 · 15 personas	\$515/h
Sáb 25 jul 2026 · 15 personas	\$503/h
Sáb 18 jul 2026 · 15 personas	\$491/h
Sáb 11 jul 2026 · 15 personas	\$489/h
Sáb 4 jul 2026 · 15 personas	\$468/h

— La nómina, medida por día y no por mes

Y el flujo, que es otra cosa

- **Antigüedad por vencimiento**, para saber qué se negocia y qué se paga.
- **Lo vencido se carga completo** a la primera semana. Fingir que se paga «cuando toque» te enseñaría un flujo sano que no existe.

Proyección de flujo				
SEMANA	VENCE	VENTA ESTIMADA	NETO	ACUMULADO
2 ago 2026	\$265,400	\$373,947	\$108,547	\$108,547
9 ago 2026	\$53,500	\$373,947	\$320,447	\$428,994
16 ago 2026	\$14,500	\$373,947	\$359,447	\$788,440
23 ago 2026	\$5,200	\$373,947	\$368,747	\$1,157,187
30 ago 2026	\$0	\$373,947	\$373,947	\$1,531,134
6 sep 2026	\$0	\$373,947	\$373,947	\$1,905,081

— La proyección semana a semana: dónde se juntan los vencimientos

Un labor cost de 28% puede ser **un viernes al 19% y un martes al 45%.**

El promedio se ve sano y las dos noches están mal. Una pagó gente de sobra; la otra dejó ir venta en la fila.



CONTRA LO QUE YA USAS HOY

No es otro Excel, ni un reporte más del POS.

	EXCEL Y MEMORIA	TU PUNTO DE VENTA	TU CONTADOR	CUADRIA
Cuánto costó lo que vendiste	Al cierre, si alguien lo arma	No es su trabajo	El mes siguiente	Todos los días
Lo que se consumió de más	No se ve	No	No	Peso por peso, por insumo
Si el delivery deja o subsidia	Comisiones revueltas	Venta bruta, sin costo	En una sola línea	Margen por canal
Qué platillo empujar	A puro instinto	El más vendido	No	Margen × popularidad
Si vas a traer para la quincena	Se ve el viernes	No	Cuando ya pasó	Semana a semana

El detalle que separa costear de adivinar

La cocina mide en piezas y tú compras por kilo. Sin ese puente el ingrediente principal cuesta cero y nada se ve roto: una orden de alitas costaba **\$11.74 con 7% de food cost** cuando en realidad son **\$48.54 y 28.7%**. **Un costeo optimista es peor que ninguno** — te hace defender un precio que ya venía perdiendo dinero.

1

SOLA VERDAD

El mismo motor calcula el food cost del platillo y el pour cost del tarro. Dos motores serían dos números que nunca cuadran.

4

PERFILES CON SU VISTA

Dirección, gerencia, contabilidad y almacén. Cada quien ve lo suyo y nada más.

0

HOJAS QUE CUADRAR

El Estado de Resultados se arma solo cada vez que se captura. Y tus datos los exportas completos cuando quieras.



DÓNDE ESTÁ EL DINERO

Ya salió de tu cocina. Solo falta verlo.

La fuga de insumos

Lo que se consumió de más contra lo que pedían las recetas. Es lo primero que aparece y suele ser lo que más rápido paga la herramienta.

El menú mal cobrado

Platillos que se venden mucho y dejan poco. Un ajuste de precio o de receta ahí se multiplica por cada orden del mes.

Lo que el delivery se lleva

Comisión más empaque contra el margen real de cada canal. A veces la decisión no es salir de la plataforma, es cambiar qué subes a ella.

Los días que sobra gente

Y los días que faltó, que cuestan igual pero en venta que nunca se registró. Se corrigen moviendo turnos, no bajando sueldos.

No te pedimos que nos creas

Entra al demo tú mismo: sin registro y sin dejar un correo, con cuatro perfiles para ver qué ve cada puesto. Y si quieres verlo con lo tuyo, con tu último corte de mes y tu recetario sale **tu** food cost real, **tu** fuga y **tu** margen por canal. Con esos tres números decides tú — **no un folleto.**

Veámoslo con tus propios números.

Quince minutos. Al terminar sabes qué está costando operar como hoy.

DEMO

kelza.net/cuadria

WHATSAPP

33 1453 0765

KELZA

Zapopan, Jalisco · México

Las cifras de las pantallas provienen del entorno de demostración de CUADRIA: los negocios, los precios y los importes son ficticios y sirven para ilustrar el funcionamiento del sistema; no son resultados de un cliente. Las marcas de terceros mencionadas pertenecen a sus respectivos titulares; Kelza es un desarrollador independiente y no está afiliado a ellas.