

ZETUS

Cargar la receta de un platillo

Decir qué insumos lleva cada platillo, para que cada venta los descuente y sepas cuánto te cuesta.

Inventarios

Desde el panel

Dueño · Gerente · Implementador

4 min

No estás solo. Si en cualquier paso algo no se ve igual o no sale como aquí, llámanos o escríbenos: te acompañamos.

55 7590 7590

Opción 2 · llamada o WhatsApp

ANTES DE EMPEZAR, TEN A LA MANO

☐ Que existan los **insumos** que lleva (Inventario > Insumos).

La receta dice cuánto de cada insumo se gasta **por porción**. Con ella, cada venta descuenta el inventario sola y el sistema sabe cuánto te cuesta preparar cada platillo.

1 Entra a Inventario > Recetario y abre el platillo

2 Toca «+ Agregar ingrediente» y busca el insumo

Inventario	
Recetario	
PRODUCTO	COSTO ESTIMADO
Arepa de pabellón	—
Sin receta	
Limonada	\$6.80
3 ingredientes	

Con el filtro «Sin receta» ves de un vistazo cuáles te faltan.

Arepa de pabellón

Define los insumos que consume este platillo por porción

Escribe: **Carne mechada**

3 Escribe la cantidad por porción y su merma

Arepa de pabellón
Carne mechada · kg

CANTIDAD

kg

MERMA %

0

Escribe: 0.120

La merma es lo que se pierde al limpiar o preparar. Con 10 % de merma, el costo toma en cuenta que de cada kilo usas 900 gramos.

4 Repite con cada ingrediente y revisa el costo

Arepa de pabellón
Receta

INSUMO	CANTIDAD
Carne mechada	0.120 kg
Masa de maíz	0.090 kg
Frijol negro	0.060 kg
Plátano macho	0.5 pz

Costo estimado por porción **\$38.40**

Cancelar

Guardar receta

Abajo sale el costo estimado por porción. Compáralo con tu precio: en restaurante sano va entre 28 % y 35 %.

CÓMO SABER QUE QUEDÓ

En el Recetario el platillo ya no dice **Sin receta** y muestra su costo. Después de venderlo, sus insumos bajan en Existencias en la cantidad de la receta.

SI ALGO NO SALE

Un insumo se descuenta doble

Ese artículo es de **reventa directa** (cada venta ya descuenta el insumo) y además tiene receta con el mismo insumo. El panel lo avisa al abrir la receta: un artículo de reventa no necesita receta.

El costo sale muy bajo o muy alto

Casi siempre es la **unidad**: 120 en gramos en vez de 0.120 en kilos. Revisa en qué unidad está el insumo.

LO QUE SIGUE

Dar de alta un insumo

¿Para qué sirven las unidades de medida?