

CASO DE ÉXITO · CAFETERÍA

De recetas sin costo a un P&L por unidad de negocio

De Maná Café · Gastronomía y chocolatería

6 unidades de negocio · 5 componentes de costo · 8 KPIs de gestión

LO ENCONTRADO

- ✗ 6 unidades de negocio operando sin fichas técnicas ni costeo trazable.
- ✗ Costo real por producto desconocido: no se sabía qué ganaba o perdía.
- ✗ El concepto 'adicionales' distorsionaba la contabilidad de costos.
- ✗ Inventarios por área sin control.

LO LOGRADO

- ✓ Sistema integral de costeo: costo unitario en 5 componentes por producto.
- ✓ Fichas técnicas con merma y costo neto; prorrateo objetivo de gastos comunes.
- ✓ Estado de resultados independiente por unidad de negocio.
- ✓ Tablero de 8 KPIs con alertas (Food Cost, Prime Cost, EBITDA, ROI por producto).
- ✓ Artes de la línea de Chocolatería + estudio de harina de placenta de cacao.

Alcance y arquitectura reales. Las cifras de resultado se incorporan desde el cierre; el sistema ya las calcula.