

COTEA

Control Organizado de Tarifas, Escandallos y Administración

Control total de costos, ingresos y gastos para tu negocio gastronómico

Presentación comercial — características, beneficios y planes

28–35%

FOOD COST IDEAL

4 / 10

CIERRAN SIN CONTROL DE COSTOS

3

PLANES, UN SOLO SISTEMA

¿Por qué controlar tus costos no es opcional?

**4 de
cada 10**

restaurantes que abren en Colombia cierran en su primer año. Acodrés señala la falta de estudio de costos como causa principal.

Fuente: Acodrés · Portafolio

**+4 por
día**

es el promedio de restaurantes que cerraron sus puertas en Colombia durante 2024.

Fuente: Acodrés · El Colombiano

**28% –
35%**

debería representar el costo de los ingredientes sobre el precio de venta de cada plato, según el estándar de la industria.

Fuente: WISK · DoorDash Merchants

3% – 9%

es el margen de ganancia promedio de un restaurante de servicio completo: muy poco margen para el error.

Fuente: WISK · Industria de restaurantes

Sin un sistema que calcule el costo real de cada plato, es imposible saber si el negocio realmente está dejando ganancia — o si una parte de las ventas se está yendo sin que nadie lo note.

Todo el control de tu negocio, en un solo lugar



Costeo de recetas

Calcula el costo real de cada plato, ingrediente por ingrediente, con recosteo automático cuando cambia el precio de un insumo.



Alertas de margen

Avisa apenas un plato tiene un margen de ganancia bajo o negativo, antes de que se vuelva un problema.



Ingresos y egresos

Registro ordenado de todo el dinero que entra y sale del negocio, con método de pago y deducciones.



Cuentas por cobrar y pagar

Control de lo que el negocio debe y le deben, sin depender de cuadernos o mensajes sueltos.



Gastos fijos y fugas vampiro

Identifica gastos recurrentes y pérdidas silenciosas: comisiones, mermas, producto vencido.



Cuentas de cobro y reportes

Genera cuentas de cobro en PDF y exporta reportes financieros en PDF, Excel y CSV.

¿Cuánto te cuesta no saberlo?

BENEFICIOS CLAVE

- ✓ Decisiones con datos, no con intuición
- ✓ Evita vender platos con pérdida sin saberlo
- ✓ Ahorra horas de cálculos manuales cada semana
- ✓ Toda la información financiera lista al instante
- ✓ Un solo sistema en vez de cuadernos y hojas sueltas

ESCANDALLO

Lomo al vino tinto

Costo ingredientes	\$18.400
Precio de venta	\$42.000

Margen	56% ✓
---------------	--------------

EJEMPLO ILUSTRATIVO

Si un solo plato se vende **\$5.000 por debajo** de su costo real, y se pide **20 veces al mes**, la pérdida silenciosa es de **\$100.000** — más que el costo mensual del plan Básico de COTEA. Evitar un solo error de precio ya justifica el sistema.

Un precio único por plan, sin módulos ocultos

BÁSICO

\$79.900

COP / mes

- ✓ Costeo de recetas por ingrediente
- ✓ Alertas de margen bajo
- ✓ Gestión de productos e ingredientes

INTERMEDIO

\$129.900

COP / mes

- ✓ Ingresos y egresos
- ✓ Cuentas por cobrar y por pagar
- ✓ Gastos fijos y reportes

PRO

\$199.900

COP / mes

- ✓ Costeo de recetas completo
- ✓ Finanzas completas
- ✓ Todo COTEA incluido

8 días de prueba gratis, sin tarjeta

cotea.click · WhatsApp 323 709 4245

Solicita el acceso y te enviamos tu link de invitación para empezar hoy mismo.