PROPUESTA PARA DUEÑOS
DE CENTROS DE CONSUMO

Póliza Administrativa

Auditoría, control y estrategia para que su centro de consumo opere con números confiables, procesos claros y la rentabilidad que espera, con Soft Restaurant® como base.

SERVICIO

Auditoría y control administrativo

POR

FIXE Soluciones Integrales



FIXE

POWERED BY FIXE

RESUMEN EJECUTIVO

La póliza en cuatro datos

El dinero de un centro de consumo rara vez se pierde en una gran decisión: se pierde en fugas diarias que nadie mide. La Póliza Administrativa las detecta, las mide y las corrige.

3

pilares de control: información, costos e inventarios.

4

conteos físicos de inventario al mes, uno cada semana.

2

reportes de avance al mes, más un **reporte de gestión** mensual.

3

meses para tomar el control de su operación.

DÓNDE SE PIERDE EL DINERO

Cinco fugas que la póliza detecta

Insumos usados de más

Porciones fuera de receta, mermas y desperdicios que nadie mide terminan en el costo, no en el plato.

Precios por debajo del costo

Si el costo de un platillo no se actualiza con los precios del proveedor, puede venderse con pérdida sin que nadie lo note.

Faltantes de inventario

Sin conteos físicos periódicos, lo que falta en almacén, cristalería o loza aparece cuando ya es tarde.

DÓNDE SE PIERDE EL DINERO

Cinco fugas que la póliza detecta

Gastos sin registrar

Un gasto que no entra al sistema distorsiona la utilidad y el flujo de capital real del negocio.

Vender sin saber cuánto

Sin punto de equilibrio no hay forma de saber si el día cubrió los gastos fijos o se trabajó con pérdida.

El resultado

Cada costo, cada venta y cada insumo queda medido. Usted deja de decidir por intuición y empieza a decidir con números.

QUÉ HACEMOS

De dato a decisión, en tres pilares

Convertimos la información de su operación en inteligencia de negocio, con Soft Restaurant® como base.

FUNDAMENTO

Información confiable

- Registro riguroso de gastos, compras, inventarios y ventas en Soft Restaurant®.
- Captura oportuna y completa de cada movimiento.

Qué gana usted: un flujo de capital preciso para operar y decidir inversiones con seguridad.

02

QUÉ HACEMOS

De dato a decisión, en tres pilares

INTELIGENCIA

Costos y rentabilidad

- Costeo real de cada platillo y bebida con costos actualizados de proveedor.
- Punto de equilibrio: su Costo Diario de Apertura.

Qué gana usted: precios que sí dejan el margen esperado y claridad de cuánto vender cada día.

BLINDAJE

Inventarios y pérdidas

- Conteo físico semanal de insumos y productos.
- Control mensual de cristalería, loza y plaqué.

Qué gana usted: menos mermas, desperdicios y desviaciones, detectadas a tiempo.

PLAN DE TRABAJO

Tres meses para tomar el control

1

Mes 1 · Diagnóstico y orden

Depuramos registros en Soft Restaurant®, levantamos el primer inventario completo e identificamos las fugas principales.

2

Mes 2 · Implementación

Costeamos el menú, calculamos el punto de equilibrio y fijamos la rutina de inventarios y registro.

3

Mes 3 · Consolidación

Con información ya confiable, entregamos el análisis de rentabilidad y recomendaciones concretas.

PLAN DE TRABAJO

Usted recibe

- [x] **Avances quincenales:** estado de los controles y hallazgos.
- [x] **Reporte de gestión mensual:** resultados y decisiones sugeridas.
- [x] **Costeo del menú:** costo real de cada platillo y bebida.
- [x] **Punto de equilibrio:** venta mínima diaria para no perder.
- [x] **Inventarios:** semanales de insumos y mensuales de activos.

ALCANCE

Un trabajo en conjunto

La precisión de los resultados depende de la calidad de la información. Esto es lo que necesitamos y lo que queda fuera de la póliza.

NECESITAMOS

De su parte

- Acceso completo, físico o digital, a la documentación de gastos, compras y costos fijos.
- Listas de precios o facturas actualizadas de sus proveedores.
- Acceso al centro de consumo para las tomas de inventario.

ALCANCE

Un trabajo en conjunto

NO INCLUYE

Fuera de la póliza

- Soporte técnico de hardware, software, redes o cableado.
- Pagos a proveedores o negociación con ellos en su nombre.
- Búsqueda, selección o contratación de nuevos proveedores.

> **¿Necesita soporte técnico?** FIXE ofrece soporte de hardware, software y redes para Soft Restaurant® como servicio independiente.

INVERSIÓN

Control total de su rentabilidad

Tres meses es el tiempo necesario para implementar los controles y generar información confiable para decidir.

INVERSIÓN MENSUAL

$15,000.00

M.N. + IVA al mes

(Quince mil pesos 00/100 M.N.)

CONTRATO FORZOSO

3

meses de contratación mínima.

FORMA DE PAGO

1–5

primeros días de cada mes para realizar el pago.

RESPALDO FIXE

Especialistas en centros de consumo

FIXE Soluciones Integrales: implementadores de Soft Restaurant®, con auditoría, control y estrategia en un solo equipo.

20+

años en la industria de alimentos y bebidas.

75+

centros de consumo activos confían en FIXE.

SOCIO COMERCIAL PLATINO

Soft Restaurant®

SIGUIENTE PASO

¿Listo para tomar el control de su centro de consumo?

Confirme su contratación y agendamos una visita de arranque. El diagnóstico comienza desde la primera semana.

TELÉFONO

33 1145 3040

CORREO

contacto@fixe.pro

WEB

www.fixe.pro

OFICINA

Av. Patria 1150, local CH-15, Santa Catalina, Zapopan, Jalisco, México

Antonio Curiel

FIXE | Especialistas en Centros de Consumo

FIXE

Soluciones Integrales Powered By FIXE