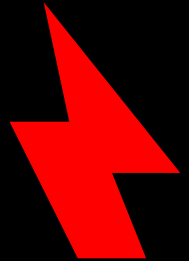


REPOSTERÍA DESDE CASA

Convierte mensajes de WhatsApp en pedidos claros y rentables

Checklist para cotizar, confirmar, producir y entregar repostería desde casa sin perder detalles ni margen.



Completa una hoja por pedido

CLIENTA / CLIENTE

FECHA DEL PEDIDO

ENTREGA / FOLIO

CÓMO USAR ESTE RECURSO

1

Pregunta

Reúne sabor, tamaño, diseño, fecha y restricciones.

2

Calcula

Confirma costo, precio, anticipo y capacidad antes de aceptar.

3

Documenta

Envía un resumen y guarda cambios, pagos y entrega.



Consejo: imprime una copia por turno o pedido. Si prefieres trabajar en digital, úsala como guía para capturar datos en tu sistema.

01 / ANTES DE CONFIRMAR

Un buen pedido empieza con preguntas completas

No cotices solo con una foto de referencia. Aclara alcance, fecha, presupuesto y condiciones antes de prometer.

01 Datos del pedido

- ☐ Nombre y número de WhatsApp confirmados.
- ☐ Producto, sabor, relleno y cobertura definidos.
- ☐ Tamaño, porciones o cantidad de piezas acordados.
- ☐ Diseño, colores, texto y referencia recibidos.
- ☐ Fecha y hora exactas de entrega o recolección.
- ☐ Dirección, punto de encuentro o costo de envío acordado.
- ☐ Presupuesto orientativo preguntado sin comprometer calidad.
- ☐ Cambios incluidos y fecha límite para solicitarlos explicados.
- ☐ Alergias o restricciones preguntadas y registradas.
- ☐ Forma de conservación y consumo contemplada.

02 Antes de decir que sí

- ☐ Revisé mi agenda y capacidad de producción.
- ☐ Verifiqué disponibilidad de ingredientes y materiales.
- ☐ Calculé costo total, tiempo y precio final.
- ☐ Incluí empaque, decoración, energía, entrega y comisión si aplica.
- ☐ Definí monto y fecha límite del anticipo.
- ☐ Aclaré cuándo el pedido queda formalmente confirmado.
- ☐ Registré saldo pendiente y forma de pago.
- ☐ Envié un resumen escrito para aprobación.
- ☐ Guardé comprobante y folio del pedido.

Resumen para confirmar

PRODUCTO / CANTIDAD

DISEÑO / PERSONALIZACIÓN

TOTAL / ANTICIPO / SALDO

FECHA / HORA / ENTREGA

CAMBIOS Y NOTAS

02 / PRODUCIR Y ENTREGAR

Protege la calidad en cada etapa

Convierte tu receta y tus tiempos en un proceso repetible, incluso cuando tienes varios pedidos en la semana.

03 Antes de producir

- ☐ Pedido, referencia, porciones y fecha revisados antes de comprar.
- ☐ Receta escalada a la cantidad correcta y lista de insumos preparada.
- ☐ Ingredientes, empaques, bases, toppers y consumibles separados.
- ☐ Espacio, utensilios y equipo limpios y disponibles.
- ☐ Tiempos de horneado, reposo, relleno y decoración calendarizados.
- ☐ Pedidos con alérgenos o restricciones identificados y separados según mi proceso.

04 Durante la producción

- ☐ Pesé ingredientes y anoté cualquier ajuste de receta.
- ☐ Controlé rendimientos, piezas útiles y merma.
- ☐ Etiqueté preparaciones, rellenos y pedidos.
- ☐ Verifiqué cocción, textura, nivelado y estabilidad.
- ☐ Comparé decoración y texto contra la confirmación.
- ☐ Tomé foto del producto terminado antes de empacar.
- ☐ Registré cambios o incidentes que afecten tiempo o costo.

05 Empaque y entrega

- ☐ Producto frío, estable y listo para transportarse.
- ☐ Empaque limpio, cerrado y con soporte suficiente.
- ☐ Nombre, pedido y recomendaciones identificados.
- ☐ Saldo confirmado antes o al momento acordado.
- ☐ Hora y ubicación reconfirmadas con anticipación.
- ☐ Entrega registrada con mensaje o evidencia acordada.
- ☐ Envié instrucciones de conservación y consumo.



Después de entregar: agradece, confirma que llegó bien y pide retroalimentación. No prometas resultados de conservación fuera de las condiciones que puedes controlar.

03 / PRECIO RENTABLE

Pon precio con todos los costos sobre la mesa

El ingrediente es solo una parte. Incluye empaque, energía, tiempo, entrega, comisiones y la utilidad que buscas.

PRODUCTO / PEDIDO

PIEZAS O PORCIONES

Ingrediente / insumo	Cantidad	Unidad	Costo unit.	Costo usado

A Costos adicionales

- ☐ Empaque, base, etiquetas y listón
- ☐ Gas, luz, agua y consumibles
- ☐ Horas de trabajo y decoración
- ☐ Traslado, envío o estacionamiento
- ☐ Comisiones de cobro o plataforma
- ☐ Merma y colchón para imprevistos

B Resultado

COSTO DE INSUMOS

COSTOS ADICIONALES

COSTO TOTAL

UTILIDAD DESEADA

PRECIO FINAL

Antes de enviar el precio

- ☐ El precio cubre todos mis costos y mi utilidad objetivo.
- ☐ El anticipo y el saldo quedan escritos en la confirmación.
- ☐ La fecha de entrega deja tiempo real para producir sin saturarme.

04 / MENSAJES Y AGENDA

Copia, personaliza y confirma por escrito

Una conversación clara reduce cambios, olvidos y discusiones. Adapta estos textos a tu forma de trabajar.

SOLICITUD

¡Hola! Gracias por escribir. Para cotizarte correctamente, compárteme por favor:

1. Producto y sabor
2. Porciones o cantidad
3. Fecha y hora
4. Diseño, colores y texto
5. Entrega o recolección
6. Alergias o restricciones
7. Presupuesto aproximado

Con estos datos reviso disponibilidad y te envío propuesta, precio y condiciones.

CONFIRMACIÓN

Pedido: [producto / cantidad]
Sabor y diseño: [detalle]
Entrega: [fecha, hora y lugar]
Total: \$[]
Anticipo: \$[] antes de [fecha]
Saldo: \$[]

Tu pedido queda confirmado al recibir el anticipo y este resumen aprobado. Cambios después de [fecha límite] dependen de disponibilidad y pueden ajustar precio o entrega.

Por favor responde: Confirmando los datos del pedido.

Capacidad semanal

Define cuántos pedidos caben sin comprometer calidad, descanso ni entregas.

Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
Pedidos:	Pedidos:	Pedidos:	Pedidos:	Pedidos:	Pedidos:	Pedidos:
Horas:	Horas:	Horas:	Horas:	Horas:	Horas:	Horas:
☐ Disponible	☐ Disponible	☐ Disponible	☐ Disponible	☐ Disponible	☐ Disponible	☐ Disponible

Anticipos y alérgenos

Explica por escrito cuándo se aparta una fecha, qué pasa con cambios o cancelaciones y cuándo vence el saldo. Pregunta por alergias, informa ingredientes y evita asegurar ausencia total de trazas si tu cocina no puede garantizarla. Estas son buenas prácticas operativas generales, no asesoría legal, médica ni sanitaria.

Cotiza con margen y responde más rápido

Usa la calculadora para convertir costos, tiempo y utilidad en un precio claro. Después, agenda una demo para organizar pedidos y seguimiento.

[AGENDAR DEMOSTRACIÓN](#)<https://publicidad.express/recursos/calculadora-precio-pedidos-reposteria>