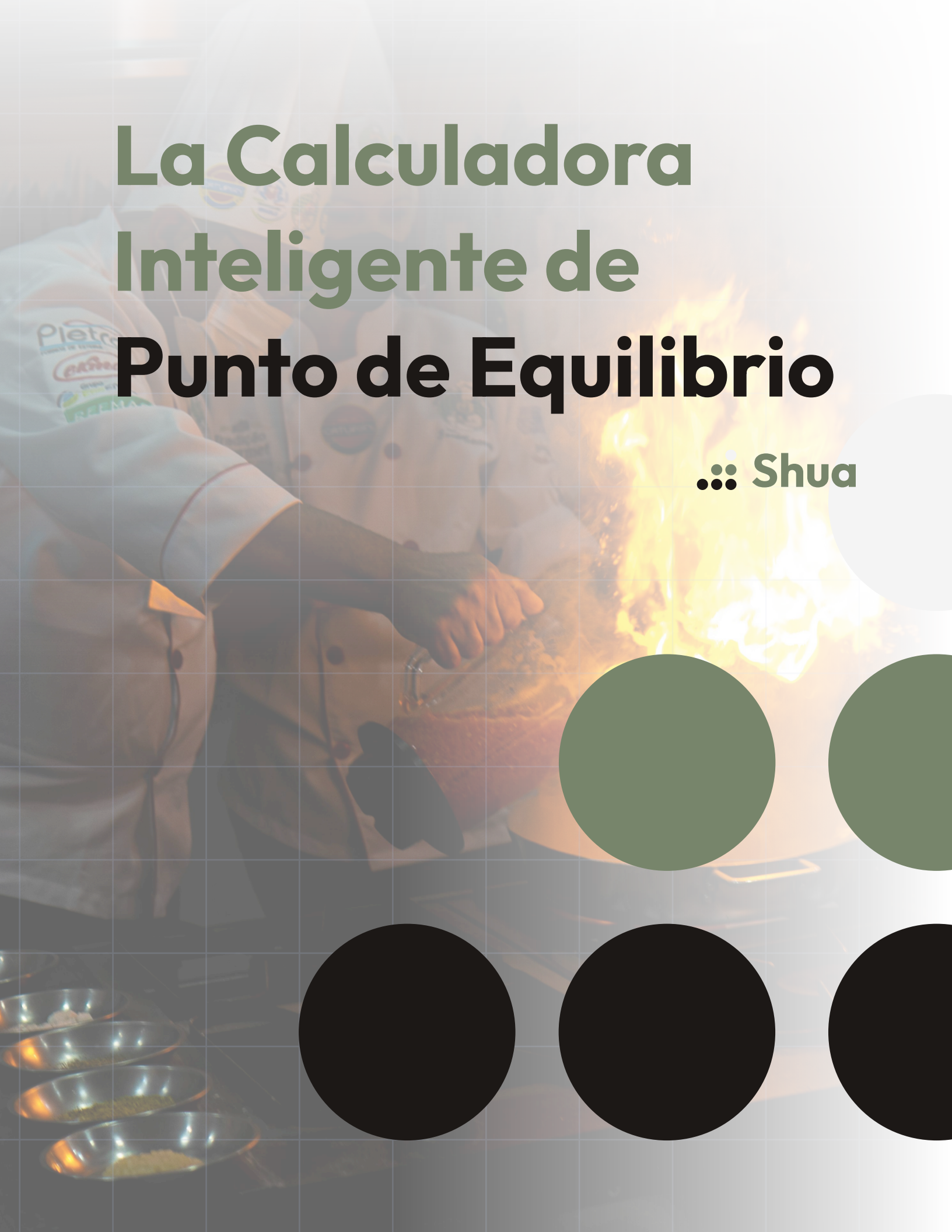


La Calculadora Inteligente de Punto de Equilibrio

∴ Shua



La Calculadora Inteligente de Punto de Equilibrio

Si no sabes cuánto necesitas vender para salir tablas, estás operando a ciegas. La mayoría de los negocios gastronómicos mueren por no conocer este número.

En este documento te entrego el sistema exacto que uso para que la Inteligencia Artificial (Gemini o ChatGPT) haga el cálculo financiero por ti en 10 segundos, sin necesidad de usar Excel.t

¿Qué necesitas tener a la mano?

01 **Tus Gastos Fijos**

Todo lo que pagas al mes vendas o no vendas (Renta, nóminas, luz, internet, etc.).

02 **Tu Costo de Venta Promedio**

¿Cuánto te cuesta hacer tu platillo principal? (Ej. Si el taco lo vendes a \$20 y te cuesta \$7 hacerlo, tu costo es del 35%).

Ve a la siguiente página, copia el texto y pégalo en Gemini.

Tu Prompt (Copia y pega esto)

"Actúa como mi director financiero para mi negocio gastronómico. Necesito que calcules mi Punto de Equilibrio mensual de forma clara y sencilla.

Aquí están mis números:

- Mis gastos fijos mensuales son: [INSERTA AQUÍ TUS GASTOS FIJOS. EJ: \$20,000]
- El porcentaje de costo de venta de mis platillos es de: [INSERTA AQUÍ TU PORCENTAJE. EJ: 35%]

Con esta información, necesito que me entregues:

1. El cálculo de mi Margen Bruto.
2. El cálculo exacto de mi Punto de Equilibrio (cuánto debo vender al mes para salir tablas).
3. Una meta diaria de ventas sugerida, asumiendo que abro [INSERTA DÍAS ABIERTOS. EJ: 24] días al mes.

Explícame los resultados sin jerga financiera complicada."

Aclaración Operativa Importante

Este prompt utiliza el costo de tu platillo principal para darte un punto de equilibrio rápido y realista en 10 segundos. En la realidad operativa, calcular el punto de equilibrio milimétrico requiere promediar la mezcla de ventas de todo tu menú y cruzar cientos de ingredientes. Hacer eso a mano toma horas o requiere un software dedicado.

Esta herramienta está diseñada intencionalmente así para sacarte de la ceguera financiera de inmediato y darte una meta clara hoy, sin paralizarte en hojas de cálculo complejas.

¿Qué sigue?

Este es solo el primer paso para digitalizar tu operación. Estoy documentando todo mi proceso operando en las trincheras de una taquería y construyendo software para la industria.

Si este sistema te ahorró horas de trabajo y tienes otro dolor de cabeza en tu negocio que quieras resolver con IA (control de mermas, manuales operativos, inventarios), regresa a mi video y déjame un comentario con el problema que tienes. Estaré desarrollando y regalando las automatizaciones que más me pidan en los comentarios.