

Guía express para ponerle precio a tus postres

Aprende a cobrar con confianza y asegura tus ganancias sin complicarte.



Haz clic en los íconos, síguenos en redes.
Descarga + aprende + emprende repostería conmigo.



@elclubrepostero



Introducción

¡Bienvenida al Club Repostero!

Si estás leyendo esto, es porque crees que el arte de hornear y vender postres puede ser algo más que un pasatiempo... Y estás en lo correcto.

En esta mini guía vas a aprender una fórmula simple y efectiva para calcular el precio de tus postres (¡sin necesidad de ser experta en matemáticas!).

Con esta guía vas a:

- Identificar el costo real de tus recetas
- Agregar tu margen de ganancia sin sentirte culpable
- Aprender a decir tu precio sin titubear
- Dejar de "regalar tu tiempo e ingredientes"

Hoy es el primer paso hacia un negocio dulce y consciente.

¡Vamos a convertir tu talento repostero
en ingresos reales! 🍪💰



Índice

1. ¿Por qué es clave saber ponerle precio a tus postres?4
2. La fórmula simple para calcular precios y ganar5
3. Ejemplo práctico: precio real de una docena de galletas ...6
4. Bonus: 3 errores comunes al fijar precios8



¿Por qué es clave saber ponerle precio a tus postres?

Vender postres sin saber cuánto cuestan realmente es como hornear con los ojos cerrados...

Puedes estar ganando algo, sí, pero también puedes estar perdiendo sin darte cuenta.

Fijar precios no es solo para "grandes negocios". También es para ti, repostera desde casa, que inviertes tu tiempo, tus ingredientes, tu creatividad y tu energía en cada preparación.

El objetivo no es cobrar "caro", sino cobrar lo justo, por algo que hace feliz a los demás... y que también tiene un costo real.



La fórmula simple para calcular precios y ganar

Fórmula base:

Costo de ingredientes + Gasto de gas/luz + Mano de obra + Empaque + Ganancia = Precio final

- ✓ No necesitas un excel complicado.
- ✓ Solo anotar, sumar y agregar lo que te corresponde por tu trabajo.

Ejemplo rápido:

- Ingredientes para 12 porciones: \$5 USD
- Gas/energía: \$0.50 USD
- Empaque: \$1 USD
- Mano de obra: \$2 USD

Total costo de producción: \$8.50

Si deseas un 40% de ganancia:

Precio de venta = $\$8.50 \div (1 - 0.40) = \13.33 USD

🎯 ¿Por qué así?

Porque así aseguras que tu ganancia real nunca esté por debajo de lo que planeaste.



Ejemplo práctico: “Cookies de chispas de chocolate”

Ejemplo práctico: “Galletas de chispas” (por docena)

Paso 1 — Calcula tu Costo Total de Producción (CTP)

- Ingredientes: \$3.10
- Empaque: \$1.00
- Energía (gas/luz): \$0.40
- Mano de obra: \$1.50
- CTP (por docena) = \$6.00

Paso 2 — Define el % de ganancia deseado

- Vamos a usar 60% como ejemplo (0.60).

Paso 3 — Aplica la fórmula correcta

Precio de venta = $CTP \div (1 - \% \text{ ganancia})$

Precio de venta = $\$6.00 \div (1 - 0.60)$

= $\$6.00 \div 0.40$

= \$15.00



Resultado:

- ➔ Precio de venta por docena = \$15.00
- ➔ Precio por unidad = $\$15.00 \div 12 = \1.25

¿Por qué este resultado es distinto a "sumar 60% sobre el costo"?

Muchas reposteras suman el 60% directamente ($6 + 60\%$ de $6 = 6 + 3.60 = \$9.60$).

Ese cálculo no garantiza que tu ganancia sea realmente del 60% sobre el precio final; por eso usamos la fórmula $CTP \div (1 - \%ganancia)$ que sí devuelve el precio correcto que asegura el margen deseado.

Comparación rápida:

- Método (erróneo): $\$6 + 60\% = \$9.60 \rightarrow$ ganancia real menor a la esperada.
- Método correcto: $\$6 \div (1 - 0.60) = \$15.00 \rightarrow$ ganancia real = 60%.



Bonus: 3 errores comunes al fijar precios



- Solo cobrar ingredientes ¡tu tiempo también vale!
- Usar el precio de otras personas como referencia (cada negocio es único)
- Bajar el costo por miedo al "está caro" (a veces lo barato aleja a los compradores correctos)



¡Llegaste al final!

Ahora ya tienes en tus manos una guía clara y sencilla para ponerle precio a tus postres sin perder dinero, sin adivinar y sin miedo a cobrar lo que realmente valen.


Pero recuerda... esto es solo el comienzo. 

¿Quieres aprender a crear postres irresistibles, venderlos con confianza y convertir tu cocina en tu fuente de ingresos dulce? Entonces estás lista para...

adquirir el ebook **COMBO IDEAL +230 RECETAS**

Un programa completo para que empieces de cero y vivas de lo que amas, mientras aprendes:

- ✓ Recetas premium listas para vender
- ✓ Técnicas profesionales de decoración y armado
- ✓ Consejos de empaque, venta y precios sugeridos
- ✓ Acceso 100% online + certificado de finalización

Y lo mejor: pensado para emprender desde tu hogar y a tu ritmo. 



💡 Inscríbete hoy y da tu primer paso hacia un negocio dulce, rentable y hecho con amor.

👉 Haz clic en el botón dorado para ver el programa completo y acceder ahora mismo.

**Quiero Aprender
y emprender**

Miles de mujeres ya están generando ingresos con este programa... Ahora te toca a ti. 💖

Con cariño,

Naty

Club Repostero

Porque hacer postres es hermoso.
Pero vender lo que haces es empoderador. 💖

