

Scan-Dallo, explicado paso a paso

Haces una foto a la factura de tu proveedor y Scan-Dallo guarda el precio de cada producto. Con esos precios calcula lo que te cuesta de verdad cada plato y cada copa, te dice a cuánto venderlos y te avisa de lo que se te escapa.

Para restaurantes, bares, pastelerías, panaderías y catering.

Funciona en el móvil, la tablet y el ordenador.

No hay que descargar nada de una tienda de aplicaciones.

Las capturas son de la app real, con datos de ejemplo y todas las funciones activadas: según tu plan, alguna puede no aparecer.



ÍNDICE

1 La idea en un minuto

2 Primeros pasos

3 Cómo moverte por la app

4 Inicio: tu resumen del negocio

5 Facturas: de una foto a tus precios

6 Ingredientes y proveedores

7 Recetas: tu recetario

8 Escandallos: lo que te cuesta cada plato

9 Bebidas: el coste de cada copa

10 Alérgenos y carta digital con QR

11 Menú y ventas

12 Rentabilidad, gastos y personal

13 Inventario, lista de la compra y ahorro

14 Tu cuenta, tus datos y los planes

15 Palabras que conviene conocer

16 Preguntas frecuentes

La idea en un minuto

Un escandallo es el cálculo de lo que te cuesta hacer un plato, ingrediente a ingrediente. Hacerlo a mano lleva horas y se queda viejo en cuanto un proveedor cambia un precio. Scan-Dallo lo hace con los precios de tus propias facturas.

1

Escaneas la factura

Foto o PDF de la factura de tu proveedor. La inteligencia artificial lee productos, cantidades y precios, y tú lo revisas.

2

Cada producto queda con su precio

Precio por kilo, litro o unidad, con su fecha y su proveedor, sin teclear nada.

3

Escribes tus recetas

Ingredientes y cantidades. La app calcula el coste de cada ración con tus últimos precios.

4

Decides con números

A cuánto vender cada plato, cuáles pierden dinero y dónde puedes comprar más barato.

LO MÁS IMPORTANTE

Cuando entra una factura con un precio nuevo, el coste de todos los platos que usan ese producto se recalcula solo. No tienes que volver a hacer ningún escandallo.

Primeros pasos

Crear la cuenta y dejarla lista lleva unos minutos. No se pide tarjeta: la cuenta empieza en el plan Gratis.

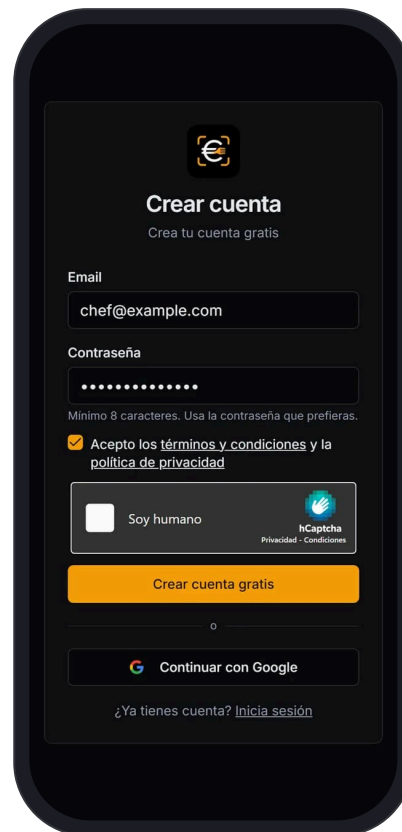
Crea tu cuenta

- 1 Entra en scandallo.com y pulsa **Empezar gratis**.
- 2 Escribe tu email y una contraseña de al menos 8 caracteres.
- 3 Marca la casilla de aceptar los términos y la política de privacidad, y la verificación **Soy humano**.
- 4 Pulsa **Crear cuenta gratis**. Te llegará un correo «**Confirma tu cuenta**»: pulsa **Confirmar mi cuenta**.

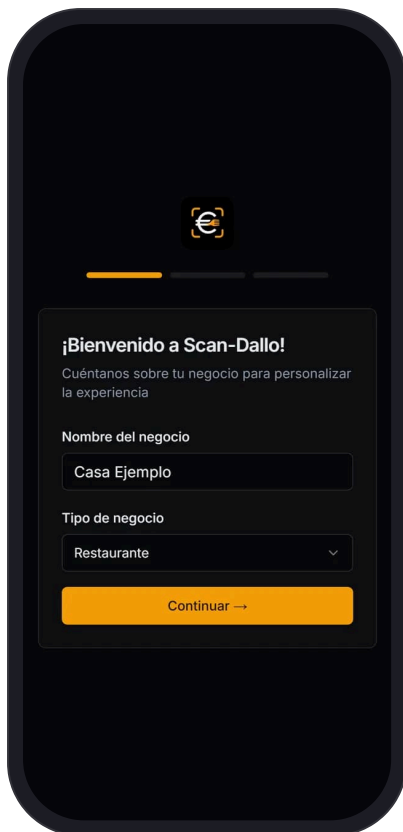
También puedes entrar con tu cuenta de Google con **Continuar con Google** (primero marca la casilla de los términos).

BUENO SABER

Si el correo no llega, mira en spam o en la pestaña de promociones. Puedes pedir que te lo reenvíen con **Reenviar correo de verificación**: está en la pantalla «Revisa tu correo» que sale al crear la cuenta, y en la de entrada si intentas entrar sin haberla confirmado.



Alta con email o con Google.



Solo se piden dos datos.

Cuéntale a la app cómo se llama tu negocio

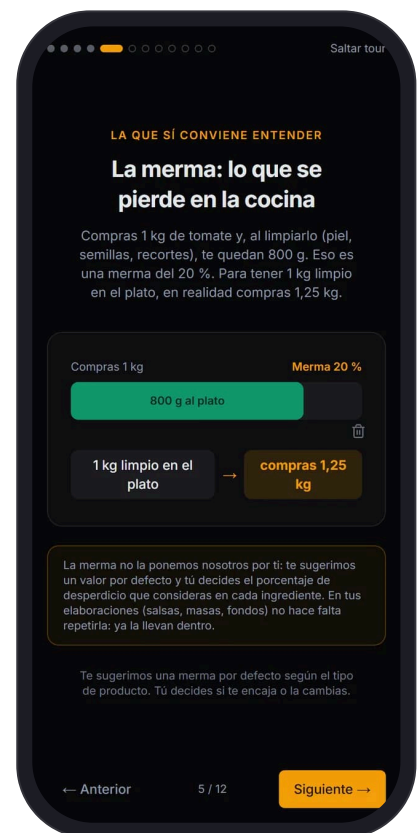
Al confirmar la cuenta se abre un asistente corto. Te pide el **nombre del negocio** y el **tipo**: Restaurante, Bar, Pastelería / Panadería, Catering u Otro. Después te invita a subir tu primera factura o a saltar ese paso; si lo saltas, te da unos consejos para empezar.

Un tutorial de dos minutos

Justo después aparece un tutorial animado de 12 pantallas. Explica cómo funciona la app y los conceptos que usarás: el precio por kilo o litro, la merma, por qué el coste se calcula sin IVA y cómo se llega al precio de carta.

Avanzas con **Siguiente** o deslizando el dedo, y puedes salir con **Saltar tour**. Para volver a verlo:

Ajustes → pestaña **Ajustes** → **Volver a ver el tutorial**.



El tutorial explica los conceptos con ejemplos.



En iPhone, la app te explica cómo añadirla.

Tenla en la pantalla de inicio del móvil

Scan-Dallo funciona en el navegador, pero puedes añadirla a la pantalla de inicio y se abrirá a pantalla completa, como cualquier otra app:

- **iPhone:** en Safari pulsa el botón Compartir y elige **Añadir a pantalla de inicio**.
- **Android y ordenador:** cuando el navegador lo permite, dentro de la app aparece la tarjeta **Instala Scan-Dallo** con el botón **Instalar app**.

BUENO SABER

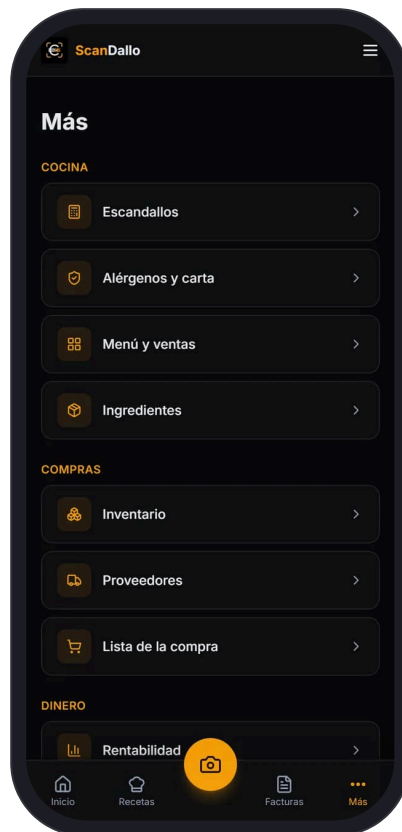
Necesita conexión a internet: sin conexión la app no se abre.

Cómo moverte por la app

En el móvil todo se maneja con el pulgar; en el ordenador tienes todas las secciones a la izquierda.



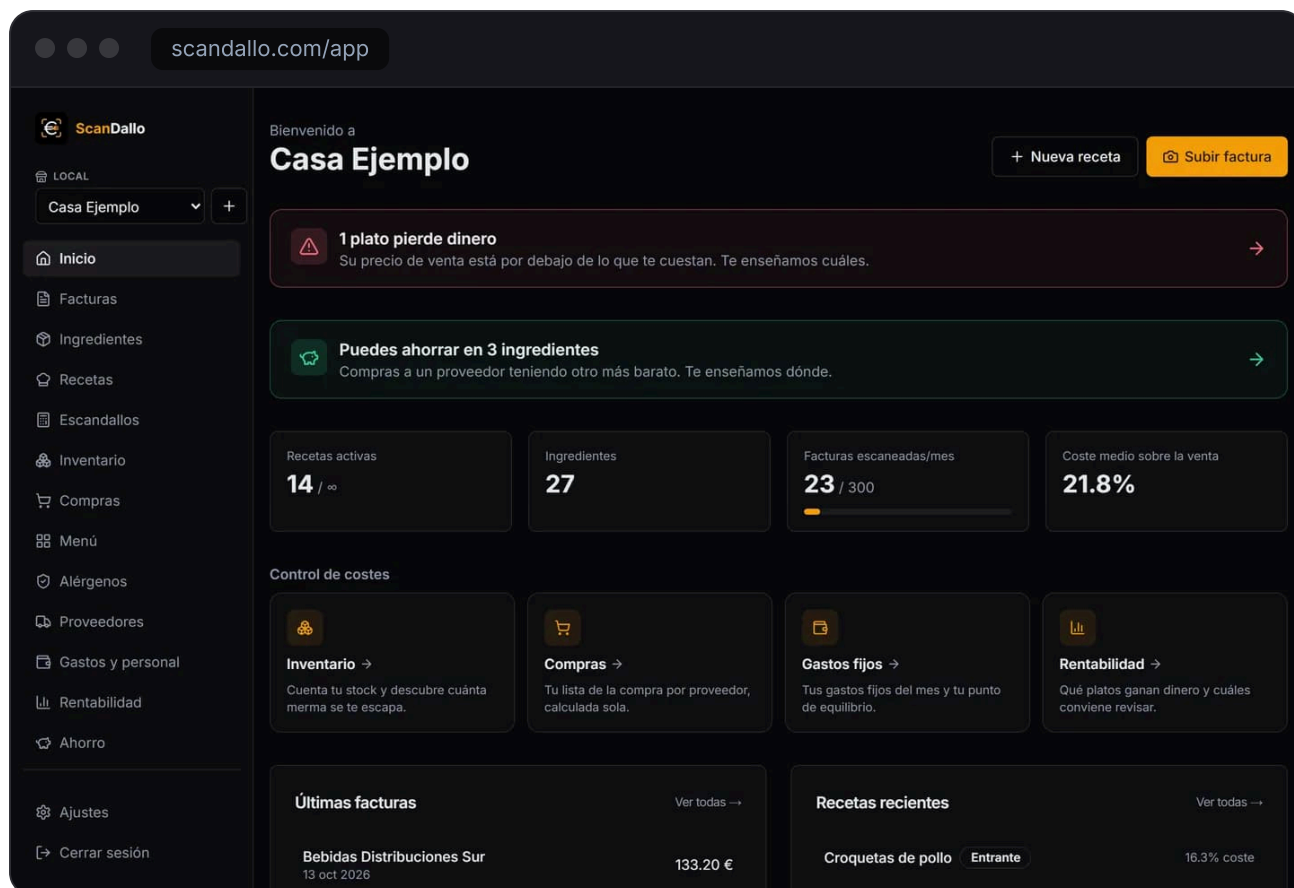
Barra inferior: el botón naranja escanea una factura.



«Más» agrupa el resto de secciones.

En el móvil

- Abajo tienes **Inicio**, **Recetas**, un botón naranja con una cámara para **escanear una factura** desde cualquier pantalla, **Facturas** y **Más**.
- Más** ordena el resto como piensa un hostelero: **Cocina** (Escandallos, Alérgenos y carta, Menú y ventas, Ingredientes), **Compras** (Inventario, Proveedores, Lista de la compra), **Dinero** (Rentabilidad, Gastos y personal, Ahorro) y **Cuenta** (Mi cuenta y ajustes).
- Arriba a la derecha, el botón de menú (tres rayas) abre la lista de secciones, los ajustes y **Cerrar sesión**.



En el ordenador, todas las secciones están en la barra lateral.

MISMO SITIO, NOMBRE UN POCO DISTINTO

Según desde dónde entres, algunas secciones cambian ligeramente de nombre: «Menú» (su pantalla se titula «Ingeniería de menú») es lo mismo que «Menú y ventas», «Alérgenos» que «Alérgenos y carta», «Compras» que «Lista de la compra», «Gastos fijos» que «Gastos y personal» y «Ajustes» que «Mi cuenta y ajustes».

Inicio: tu resumen del negocio

Es lo primero que ves al entrar. En unos segundos sabes si hay algo urgente, alguna oportunidad y cómo vas de costes.

- Dos botones rápidos: **Nueva receta** y **Subir factura**.
- **Aviso rojo «N platos pierden dinero»:** platos que vendes por debajo de lo que te cuesta hacerlos. Al tocarlo te lleva a Rentabilidad.
- **Aviso verde «Puedes ahorrar en N ingredientes»:** productos que compras a un proveedor teniendo otro que te los vendió más barato. Te lleva a Ahorro.
- **Cuatro cifras:** recetas activas, ingredientes, escaneos con IA usados este mes (frente al límite de tu plan) y coste medio sobre la venta.
- **Control de costes** (Inventario, Compras, Gastos fijos, Rentabilidad) y tus **últimas facturas y recetas**.

BUENO SABER

El «Coste medio sobre la venta» de Inicio es la media de las 5 recetas que has modificado más recientemente; en las que no tienen precio de venta real, cuenta tu coste objetivo. La cifra de toda tu carta está en Rentabilidad.



Avisos en rojo (urgente) y en verde (oportunidad).

Facturas: de una foto a tus precios

Es el corazón de la app. Cada factura que escaneas deja al día los precios de tus productos, tus escandallos y tu inventario.

1. Elige cómo vas a escanear

Pulsa el botón naranja de la cámara (en el ordenador, **+ Nueva factura** en Facturas) y elige:

- **Factura normal (A4)** : una sola foto o un PDF.
- **Factura larga** : la misma factura en varias páginas (hasta 5). Se leen como una sola y cuentan como un único escaneo.
- **Varias facturas juntas** : hasta 10 facturas distintas, una foto por factura. Las revisas una a una con **Guardar y siguiente** . Cada factura cuenta como un escaneo.



Tres modos según el tipo de factura.



Foto, PDF o factura electrónica.

2. Haz la foto o sube el archivo

Pulsa **Hacer foto / Subir archivo** : el móvil te deja usar la cámara, la galería o un archivo. En el ordenador también puedes arrastrarlo. Se admiten fotos JPG, PNG o WEBP (la app las reduce sola) y PDF de hasta 3 MB. Antes de leer, la app te enseña las páginas para que compruebes que son las correctas, y te avisa si una foto es demasiado pequeña o parece borrosa.

Pulsa **Escanear factura** y en unos segundos verás lo que ha leído.

CONSEJO

Si tu proveedor te manda el PDF, súbelo: se lee con más precisión que una foto. Para las fotos, buena luz, sin sombras y de cerca.

¿Te envían la factura electrónica en XML (Facturae)? Súbelas igual: se lee al instante, sin inteligencia artificial y **sin gastar escaneos**.

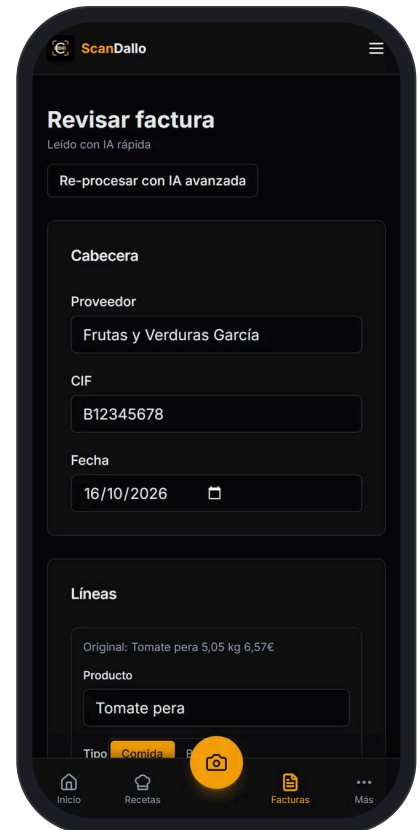
3. Revisa lo que ha leído

En **Revisar factura** ves el proveedor, el CIF y la fecha, y debajo cada línea con su producto, cantidad, unidad e importe. Puedes corregir todos esos datos, marcar si cada producto nuevo es comida o bebida, quitar líneas que no sean producto con **✕ Eliminar línea** y añadir las que falten con **+** **Añadir línea**. Si algo no cuadra (por ejemplo, un total que no coincide con cantidad × precio), la línea sale en ámbar con una explicación.

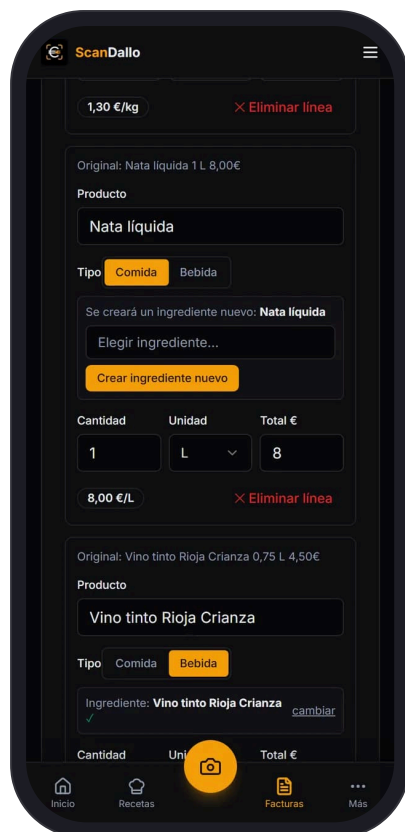
Cada línea te dice a qué ingrediente tuyo va a parar:

- **«Ingrediente: Tomate pera ✓»:** lo ha reconocido.
- **«¿A qué ingrediente corresponde...?»:** duda y te da opciones.
- **«Se creará un ingrediente nuevo»:** es un producto que aún no tenías.

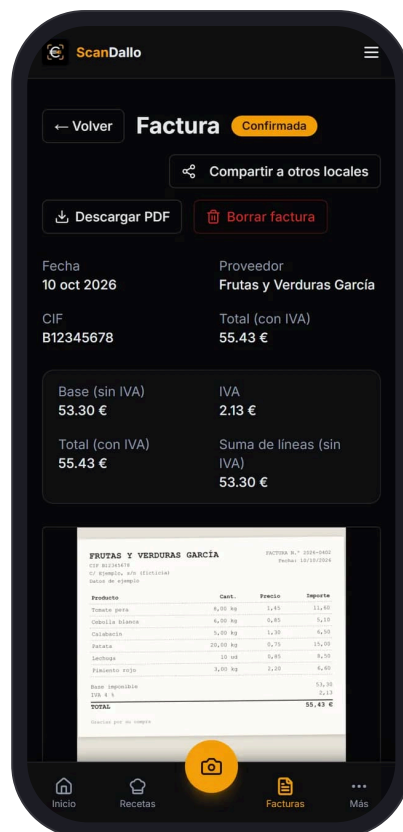
Cuando corriges una asociación, la app la recuerda para las siguientes facturas de ese proveedor. Y si el nombre del proveedor se parece mucho a uno que ya tienes, te pregunta **«¿Es el mismo proveedor que ya tienes?»** para no duplicarlo.



Nada se guarda sin que lo revises.



Una línea nueva y una bebida ya reconocida.



La factura guardada, con su foto original.

4. Guarda: lo demás se actualiza solo

Al pulsar **Guardar factura**, Scan-Dallo hace el trabajo por ti:

- Registra el proveedor (o lo crea si es nuevo) y crea los ingredientes nuevos.
- Apunta el precio de cada producto con la fecha de la factura. El precio más reciente es el que usan tus escandallos.
- Suma las cantidades compradas a tu stock del Inventario.
- Si algún precio por unidad ha subido un 10 % o más respecto a tu compra anterior, te avisa por email **Según tu plan** (lo puedes desactivar en Ajustes).

Es todo o nada: si una línea da error, la factura no se guarda, para no dejarla a medias. Corriges y vuelves a guardar.

CÓMO SE CUENTAN LOS ESCANEOS

Cada lectura con inteligencia artificial gasta un escaneo de tu plan, también si la factura sale ilegible. **Re-procesar con IA avanzada** vuelve a leerla con un modelo más preciso y gasta otro (si ya se leyó con la IA avanzada, el botón no aparece). No gastan escaneo las facturas XML ni los intentos que la app rechaza (por ejemplo, una foto con varias facturas o una factura demasiado larga para leerla de una vez). Cuántos escaneos tienes al mes depende de tu plan **Según tu plan**; los llevas contados en Inicio.

TUS FACTURAS Y LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL

La lectura la hace un servicio externo de inteligencia artificial. Las facturas se envían solo para extraer sus datos y no se usan para entrenar modelos. La IA puede equivocarse: por eso siempre revisas antes de guardar.

Tus facturas, siempre a mano

- **Facturas:** todas en un sitio, con búsqueda por proveedor, filtro de fechas y orden. Puedes crear carpetas (por ejemplo «Pescadería» o «Bebidas») y mover cada factura a la suya.
- **Detalle:** fecha, proveedor, CIF, base, IVA y total (si la factura los traía), la imagen original (si la subiste en PDF, un enlace para abrirlo; de una factura larga, la primera página) y cada producto con su precio por kilo, litro o unidad. Con [Descargar PDF](#) obtienes un resumen.
- **Borrar:** una línea suelta o la factura entera. Al borrar una factura eliges si devolver al inventario el stock que sumó.
- **Gasto por proveedor:** cuánto llevas gastado con cada proveedor este mes frente al mes anterior, en verde si gastas menos y en rojo si más.
- **Exportar:** en [Facturas](#) → [Exportar](#) eliges el periodo (este trimestre, el anterior, el año...) y descargas una hoja de Excel. El **libro de compras** (una fila por factura: fecha, proveedor, CIF, número de productos e importe sin IVA) está en todos los planes. Además [Según tu plan](#): el **libro para la gestión** (nº de factura, NIF, base imponible, IVA y total, con totales), el **detalle por producto** y el **histórico de precios**.

scandallo.com/facturas/gastos

ScanDallo

LOCAL

Casa Ejemplo

Inicio

Facturas

Ingredientes

Recetas

Escandallos

Inventario

Compras

Menú

Alérgenos

Proveedores

Gastos y personal

Rentabilidad

Ahorro

Ajustes

Cerrar sesión

Gasto por proveedor

octubre 2026 comparado con septiembre 2026

Facturas

Proveedor	Este mes	Mes anterior	Variación
Bebidas Distribuciones Sur	133,20 €	212,40 €	↓ -79,20 € (-37%)
Pescados del Cantábrico	119,60 €	148,40 €	↓ -28,80 € (-19%)
Cash Hostelería Centro	89,00 €	54,20 €	↑ +34,80 € (+64%)
Carnes Hermanos Ruiz	78,60 €	101,00 €	↓ -22,40 € (-22%)
Lácteos La Vega	67,16 €	75,00 €	↓ -7,84 € (-10%)
Frutas y Verduras García	53,30 €	69,10 €	↓ -15,80 € (-23%)
Ultramarinos Sol	0,00 €	108,60 €	↓ -108,60 € (-100%)
Total	540,86 €	768,70 €	↓ -227,84 € (-30%)

Un gasto en verde es menor que el mes anterior (ahorras); en rojo, mayor.

Gasto por proveedor: este mes frente al anterior.

Ingredientes y proveedores

Tu despensa con precios. Se rellena sola con las facturas, separada en Comida y Bebidas.

scandallo.com/ingredientes/comida

ScanDallo

LOCAL

Casa Ejemplo

Inicio

Facturas

Ingredientes

Recetas

Escandallos

Inventario

Compras

Menú

Alérgenos

Proveedores

Gastos y personal

Rentabilidad

Ahorro

Ajustes

Cerrar sesión

< Ingredientes

Ingredientes de comida

Importar CSV + Nuevo ingrediente

Buscar Proveedor

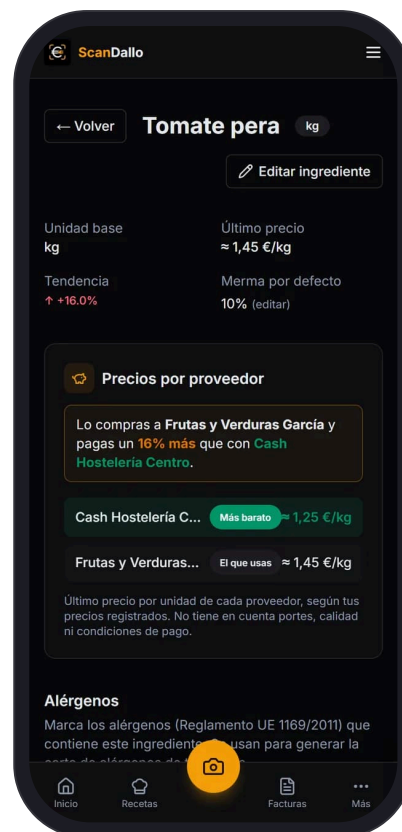
Nombre del ingrediente... Todos

Nombre	Último precio	Tendencia	Unidad base	Última compra	Merma	En recetas	
Aceite de oliva virgen extra	≈ 8,90 €/L	↑ +17.1%	L	02 oct 2026	0%	8	Ver →
Ajo	≈ 4,20 €/kg	—	kg	04 sep 2026	10%	3	Ver →
Arroz redondo	≈ 1,40 €/kg	—	kg	03 sep 2026	0%	1	Ver →
Azúcar	≈ 1,05 €/kg	—	kg	03 sep 2026	0%	2	Ver →
Calabacín	≈ 1,30 €/kg	=	kg	10 oct 2026	5%	2	Ver →
Cebolla blanca	≈ 0,85 €/kg	=	kg	10 oct 2026	10%	4	Ver →
Harina de trigo	≈ 0,85 €/kg	—	kg	03 sep 2026	0%	2	Ver →

Cada ingrediente con su último precio y en cuántas recetas se usa.

La ficha de cada ingrediente

- **Unidad base y último precio, y la merma por defecto** [Según tu plan](#).
- **Precios por proveedor:** si lo has comprado a dos o más proveedores, ves el último precio de cada uno, cuál es el **más barato** y cuál es **el que usas**. Si compras al caro te lo dice: «Lo compras a... y pagas un 16 % más que con...».
- **Histórico de precios** en gráfica y flecha de **tendencia** de subida o bajada [Según tu plan](#).
- **Compras** (las de factura, con enlace a ella, y los precios que pongas a mano) y **recetas donde se usa**, con lo que cuesta en cada una.
- **Alérgenos** del ingrediente (los verás en el capítulo 10).



«Precios por proveedor» te dice si pagas de más.



Antes de guardar ves a cuánto sale el kilo.

¿Te han cambiado un precio sin factura?

En la ficha, pulsa [Poner precio](#) (o [Actualizar precio](#)), escribe lo que pagas, por qué cantidad y en qué unidad (por ejemplo 8,40 € por 5 kg) y, si quieres, el proveedor. Verás «Sale a ≈ 1,68 €/kg». Se guarda con la fecha de hoy y pasa a ser el precio que usan tus escandallos. Si te equivocas, puedes borrar un precio puesto a mano.

También puedes crear ingredientes a mano con [+ Nuevo ingrediente](#), sin esperar a una factura, o subirlos todos de golpe desde una hoja de cálculo con [Importar CSV](#) (en el ordenador).

Proveedores

Los proveedores se crean solos al guardar facturas. En su lista ves el CIF, cuántas facturas tienes de cada uno, el total facturado (sin IVA) y la fecha de la última. En su ficha, los ingredientes que te suministra y sus facturas. Con [Editar](#) corriges el nombre o el CIF si la factura se leyó mal.

BUENO SABER

Los proveedores no se crean a mano ni se pueden borrar o fusionar: nacen de tus facturas.

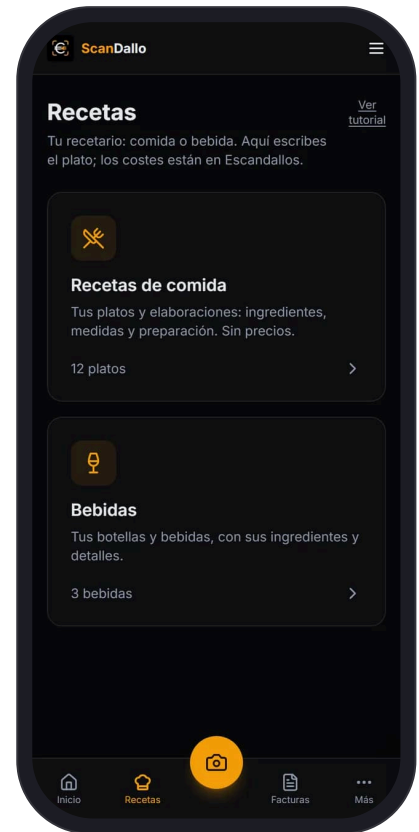
Recetas: tu recetario

En Recetas escribes tus platos tal y como los haces. Lo que cuestan lo ves en Escandallos: es el mismo plato visto de dos formas.

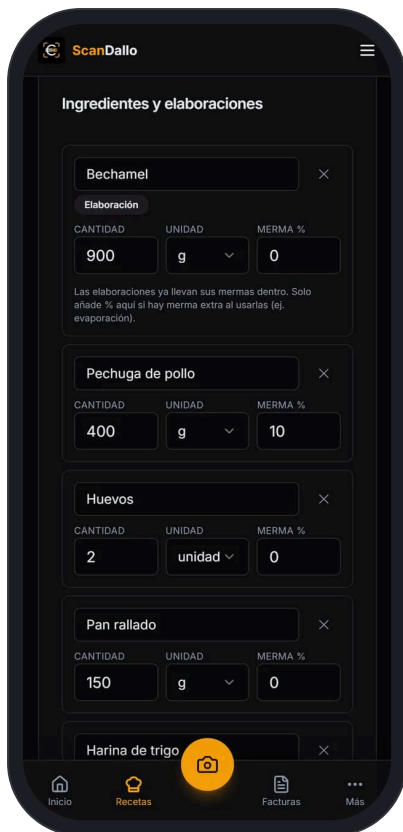
- **Recetas** es tu libro de cocina: ingredientes, cantidades, preparación y foto. En los platos de comida no se ven ni el coste ni el margen del plato.
- **Escandallos** es la misma receta con dinero: coste por ración, margen y precio recomendado. Si cambias la receta, su escandallo se recalcula.

Cada receta lleva una etiqueta de estado (en el móvil solo se muestra cuando falta algo):

- **Lista:** todos sus ingredientes están enlazados a productos tuyos.
- **Sin escandallar:** tiene algún ingrediente escrito a mano que aún no has enlazado.
- **Receta faltante:** todavía no tiene ingredientes (por ejemplo, un plato que vino de tu TPV).



Recetas se divide en Comida y Bebidas.



Cada ingrediente con su cantidad neta, unidad y merma.

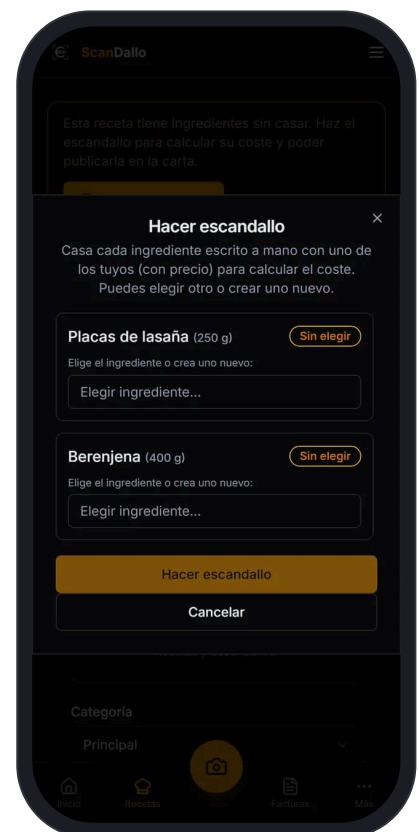
Crear una receta

- 1 En **Recetas de comida** pulsa **+ Nueva receta**.
- 2 Escribe el nombre y, si quieres, añade una foto. Elige la categoría (Entrante, Principal, Postre o Elaboración) y cuántas raciones salen.
- 3 Pulsa **+ Añadir ingrediente** y luego **Elegir ingrediente...**. Puedes buscar por proveedor o por nombre, y crear uno nuevo al momento si no existe.
- 4 Pon la **cantidad neta** (lo que va al plato, ya limpio), la unidad y la **merma** **Según tu plan** (lo que se pierde al limpiar o cocinar).
- 5 En **Ficha del plato** escribe la preparación (en texto libre o por pasos), el tiempo, una descripción para la carta y notas internas.
- 6 Pulsa **Guardar receta**.

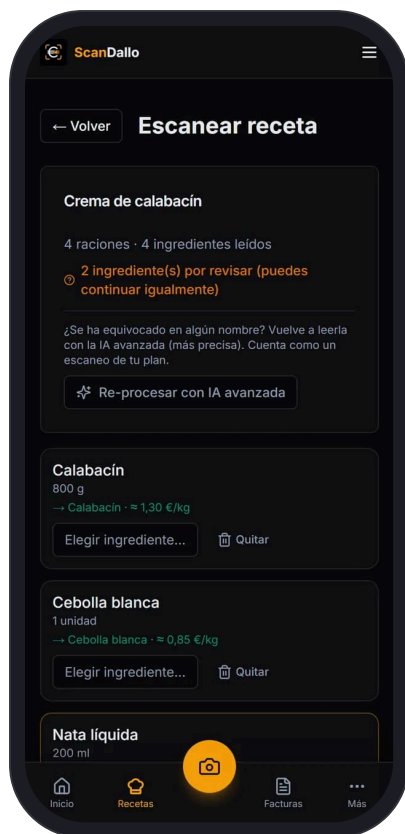
Escribe tu recetario como lo tienes

No hace falta tener todos los productos dados de alta. Si un ingrediente aún no existe, escribe su nombre y elige **Usar «...» a mano**. La receta queda «Sin escandallar» hasta que la completes.

Cuando quieras, abre la receta y pulsa **Hacer escandallo**: para cada ingrediente escrito a mano te propone productos tuyos parecidos, si los encuentra. Eliges uno (o buscas o creas otro) y la app calcula el coste.



«Hacer escandallo» enlaza lo escrito a mano.



Escanear receta: la IA lee los ingredientes.

Otras formas de meter recetas

- **Escanear receta:** una foto de tu receta en papel o un PDF. La IA lee el título, las raciones y los ingredientes con su cantidad, y los compara con tus productos. Gasta un escaneo de tu plan. No lee la preparación.
- **Importar CSV:** desde el ordenador, todas tus recetas de una hoja de cálculo (CSV o Excel), con plantilla de ejemplo.
- **Recetas de ejemplo:** si aún no tienes ninguna, un botón crea 5 recetas y 13 ingredientes de ejemplo para ver la app funcionando. Cuentan como escandallos de tu plan: bórralas cuando empieces con las tuyas.

Las recetas que creas cuentan para el número de escandallos activos de tu plan Según tu plan.

Elaboraciones: tus salsas, masas y fondos

Una elaboración es una preparación base que usas en varios platos. Créala como una receta con la categoría **Elaboración** y rellena su **rendimiento total** (cuánto sale, por ejemplo 1.000 g). Luego añádela como un ingrediente más en otros platos: su coste y sus alérgenos pasan solos al plato. Si cambia el precio del tomate, cambia el de la salsa y el de todos los platos que la llevan.

IMPORTANTE

Sin rendimiento total, la elaboración no aporta coste a los platos que la usan.

Escandallos: lo que te cuesta cada plato

Abre un plato desde Escandallos (o desde su receta con «Ver escandallo») y verás su coste real con los precios de tus últimas facturas.

The screenshot shows the ScanDallo web application interface for editing a recipe. The browser address bar shows `scandallo.com/escandallos/...`.

Left Sidebar (Navigation):

- LOCAL
- Casa Ejemplo
- Inicio
- Facturas
- Ingredientes
- Recetas
- Escandallos**
- Inventario
- Compras
- Menú
- Alérgenos
- Proveedores
- Gastos y personal
- Rentabilidad
- Ahorro
- Ajustes
- Cerrar sesión

Central Form (Editar receta):

- Datos generales:**
 - Nombre: Croquetas de pollo
 - Foto del plato: Placeholder for a photo (Añade una foto del plato). Supported formats: JPG, PNG o WEBP.
 - Categoría: Entrante
 - Raciones: 6
- Ingredientes y elaboraciones:**

Ingrediente	Cantidad neta	Unidad	Merma	Elaboración
Bechamel	900	g	0	≈ 1,27 €/kg

Las elaboraciones ya llevan sus mermas dentro. Solo añade % aquí si hay merma extra al usarlas (ej. evaporación).

Right Sidebar (Resumen económico):

- TU COSTE POR RACIÓN:** 1.2578 €
- PRECIO EN CARTA RECOMENDADO:** 4.61 € (4.19 € sin IVA). Tu precio real: 8.50 € con IVA.
- Coste sobre tu precio de venta:** 16.3% (0% to 100% scale). Buen coste: tu margen está sano.
- Desglose de costes:**
 - Coste ingredientes: 7.5467 €
 - Coste fijo extra: 0.0000 €
 - Coste extra sobre ingredientes: 0.0000 €
 - Coste total (6 raciones): 7.5467 €

A la izquierda, la receta con el precio de cada ingrediente. A la derecha, el resumen económico.

Qué puedes ajustar

- **Costes extra (indirectos):** un *coste fijo extra por ración* (envase, energía...) y un *coste extra sobre ingredientes* en %.
- **Coste objetivo sobre la venta:** qué parte del precio quieres que se vaya en el coste. Viene en el 30 %; lo habitual en hostelería es entre el 28 y el 32 %.
- **IVA:** 4, 10 o 21 %. Solo se suma al precio de carta: los costes siempre van sin IVA.
- **Precio de venta real (con IVA):** el precio al que lo vendes hoy. Es opcional, pero sin él la app no puede saber si un plato pierde dinero.



Costes extra, objetivo, IVA y tu precio real.



El semáforo avisa cuando el coste se pasa del objetivo.

El resumen económico

- Tu coste por ración.
- Precio en carta recomendado con IVA (y debajo, sin IVA) para cumplir tu objetivo.
- Qué parte del precio se va en el coste, con un semáforo: verde si estás dentro de tu objetivo, ámbar si te pasas un poco y rojo si te pasas bastante.
- Desglose de costes y lo que te queda de margen.

El resumen se recalcula mientras escribes. Los cambios se guardan al pulsar **Guardar receta**.

UN EJEMPLO CON NÚMEROS

Las croquetas de la captura cuestan **1,2578 € por ración** (unos 1,26 €) con los últimos precios. Con un objetivo del 30 %, el precio sin IVA sería $1,2578 \div 0,30 \approx 4,19$ €, y con el 10 % de IVA, **4,61 € en carta**. Como se venden a 8,50 € (7,73 € sin IVA), el coste es solo el **16,3 % del precio sin IVA**: semáforo verde.

La merma, explicada

La merma es lo que se pierde al limpiar o cocinar. Si de 1 kg de tomate te quedan 800 g limpios, la merma es del 20 %, y para tener 1 kg limpio en el plato en realidad compras 1,25 kg. Por eso, en la receta escribes la cantidad **neta** (la que va al plato) y la merma, y la app calcula el coste de lo que de verdad tienes que comprar. El cálculo con mermas depende de tu plan [Según tu plan](#).

scandallo.com/escandallos/comida

< Escandallos

Escandallos de comida

El coste de tus platos. Los que aún no has escandalado (p. ej. importados de un CSV) aparecen con su precio de venta y la etiqueta «Escandallo pendiente»: añade sus ingredientes en [Recetas](#) y verás su coste, food cost y margen.

Buscar receta...

Nombre	Categoría	Raciones	Coste/ración	Coste sobre (i) venta	Margen (i)	Precio en carta	
Arroz con leche	Postre	6	0,21 €	4.6%	95.4%	0.77 €	Ver →
Bechamel	Elaboracion	1	1,27 €	30.0%	70.0%	4.67 €	Ver →
Café solo	Escandallo pendiente Principal	1	—	—	—	1.50 €	Ver →
Croquetas de pollo	Entrante	6	1,26 €	16.3%	83.7%	4.61 €	Ver →
Ensalada de tomate	Entrante	4	0,95 €	13.9%	86.1%	3.47 €	Ver →
Lasaña de verduras	Escandallo pendiente Principal	6	—	—	—	11.00 €	Ver →
Merluza a la plancha con verduras	Principal	4	4,75 €	34.8%	65.2%	17.41 €	Ver →

Todos tus platos con su coste por ración, coste sobre la venta y margen.

BUENO SABER

En la lista de Escandallos, la columna de precio muestra el **precio recomendado** según tu objetivo. El coste sobre la venta y el margen sí se calculan con tu precio real cuando lo has puesto. Los platos que aún no se pueden calcular aparecen como «Escandallo pendiente» y, en esa columna, con tu precio de venta (si lo has puesto).

Un ingrediente que todavía no tiene ningún precio cuenta como 0 €: mete su factura o ponle precio a mano para que el coste sea completo.

Ficha técnica en PDF

Desde una receta guardada, **Descargar PDF** genera la ficha técnica del plato

Según tu plan

: nombre de tu negocio, ingredientes con cantidad, merma, precio y coste, costes extra, coste por ración, precio recomendado sin y con IVA, y el coste y el margen sobre tu precio de venta real (si no lo has puesto, sobre el recomendado). No incluye la preparación, la foto ni los alérgenos (los alérgenos tienen su propio PDF). Sí incluye tus notas internas: tenlo en cuenta si la compartes.

CONSEJO

¿Dudas con algún campo? Toca el botón **(i)** que tienen al lado: te lo explica en lenguaje sencillo.

Bebidas: el coste de cada copa

Las bebidas tienen su propio editor: pones el precio del envase y tu medida, y la app calcula cuántas copas salen y lo que cuesta cada una.

- 1 En **Recetas** → **Bebidas** pulsa **+ Nueva bebida**.
- 2 Elige el tipo: **Vino / por copa**, **Cerveza de barril**, **Botellín, lata o unidad**, **Cóctel o combinado** o **Refresco u otro**.
- 3 Pon el precio del envase (sin IVA), su volumen y tu medida (copa, caña o medida en cl). Verás al momento «Salen ~N copas · X €/copa».
- 4 Si es un cóctel, añade lo que lleva cada copa (tónica, hielo, lima...).
- 5 Revisa el IVA, tu objetivo y, si quieres, el precio real por copa, y pulsa **Guardar bebida**.

SOBRE EL IVA DE LAS BEBIDAS

La app te propone un IVA según el tipo de bebida y lo puedes cambiar (4, 10 o 21 %). Usa el tipo que aplique a tu negocio; si dudas, consúltalo con tu gestoría.



Eliges el tipo y la app pide solo lo justo.

scandallo.com/escandallos/...

ScanDallo

LOCAL

Casa Ejemplo

Inicio

Facturas

Ingredientes

Recetas

Escandallos

Inventario

Compras

Menú

Alérgenos

Proveedores

Gastos y personal

Rentabilidad

Ahorro

Ajustes

Cerrar sesión

Escandallos

Volver

Editar bebida

Descargar PDF

Eliminar

1. ¿Qué vas a escandallar?

Tipo de bebida

Vino / por copa

Cerveza de barril

Botellín, lata o unidad

Cóctel o combinado

Refresco u otro

Nombre de la bebida

Gin tonic

Foto de la bebida

Añade una foto de la bebida

JPG, PNG o WEBP. Se verá en los listados de Recetas y Escandallos.

2. El envase y tu medida

Resumen económico

COSTE DEL ENVASE

22.09 €

COPAS POR ENVASE

14

COSTE POR COPA

1.58 €

Precio recomendado en carta: 5.79 € / copa (IVA incluido)

TU COSTE POR COPA

1.5780 €

PRECIO EN CARTA RECOMENDADO

5.79 €

Gin tonic: la botella se reparte entre las copas y los extras se suman por copa.

Guía de uso de Scan-Dallo · scandallo.com/guia

28 / 44

Alérgenos y carta digital con QR

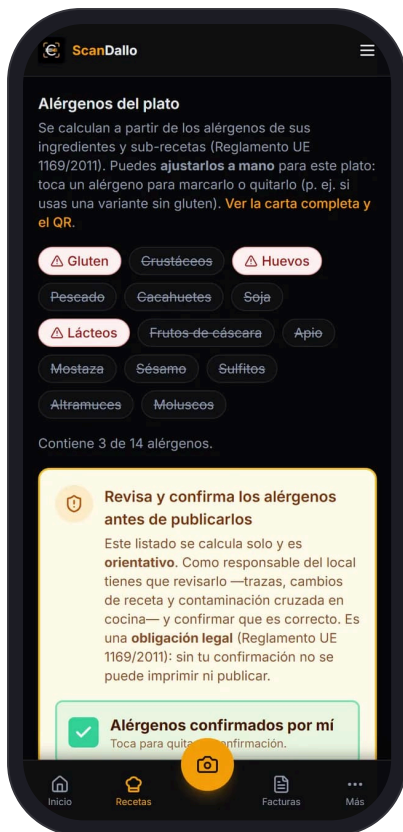
Marcas los alérgenos de cada ingrediente una vez y la app calcula los de cada plato. Tú los revisas, los confirmas y los publicas en una carta que tus clientes abren con un QR.

1. En los ingredientes

En la ficha de cada ingrediente marca cuáles de los **14 alérgenos** del Reglamento (UE) 1169/2011 contiene. El botón **Sugerir automáticamente** propone alérgenos según el nombre (por ejemplo, harina → gluten); las sugerencias quedan en ámbar para que las revises.



Las sugerencias automáticas salen en ámbar para que las confirmes.



Los alérgenos del plato se calculan solos.

2. En cada plato

En la receta, **Alérgenos del plato** muestra los que contiene, calculados a partir de sus ingredientes y elaboraciones. Si hace falta, tocas uno para añadirlo o quitarlo solo en ese plato. Cuando estén bien, marca «**Confirmo que he revisado estos alérgenos y son correctos**». Desde ahí puedes descargar el PDF de alérgenos del plato.

3. Tu carta pública con QR

En **Alérgenos y carta** activa **Carta pública de alérgenos**. Obtienes un enlace (**Copiar** , **Abrir**) y un código QR para imprimir y poner en las mesas o en la entrada. En **Crear carta** marcas qué platos tienes ahora en carta; las recetas que creas aparecen marcadas, y las «Sin escandallar» o «Receta faltante» no se pueden marcar hasta que las completes.

También puedes descargar la **Carta completa (PDF)** para tenerla impresa en la barra.



Activas la carta y obtienes su enlace y su QR.



Así se ve la carta en el móvil de tu cliente.

Lo que ve tu cliente

Una página sencilla con el nombre de tu restaurante, los platos por secciones, su descripción, su precio (si le has puesto precio de venta) y sus alérgenos. Nunca muestra costes, ingredientes ni fotos, y se actualiza sola cuando cambias algo en la app.

Solo afirma los alérgenos de un plato si tú los has confirmado. Si no, muestra **«Alérgenos sin confirmar — consúltanos»**. Y si después cambias lo que lleva el plato o los alérgenos de uno de sus ingredientes, la confirmación se quita sola hasta que vuelvas a revisarla.

RESPONSABILIDAD

La app te ayuda a calcular y presentar la información de alérgenos, pero quien la valida es el responsable del establecimiento: revísala cuando cambies una receta o un proveedor. La app no gestiona las trazas («puede contener»).

Menú y ventas: qué platos funcionan

Con lo que vendes de cada plato en el mes, la app cruza ventas y margen y te dice qué hacer con cada uno.

Apunta o importa tus ventas

En **Menú y ventas** elige el mes en **Periodo**, escribe las unidades vendidas de cada plato y pulsa

Guardar ventas.

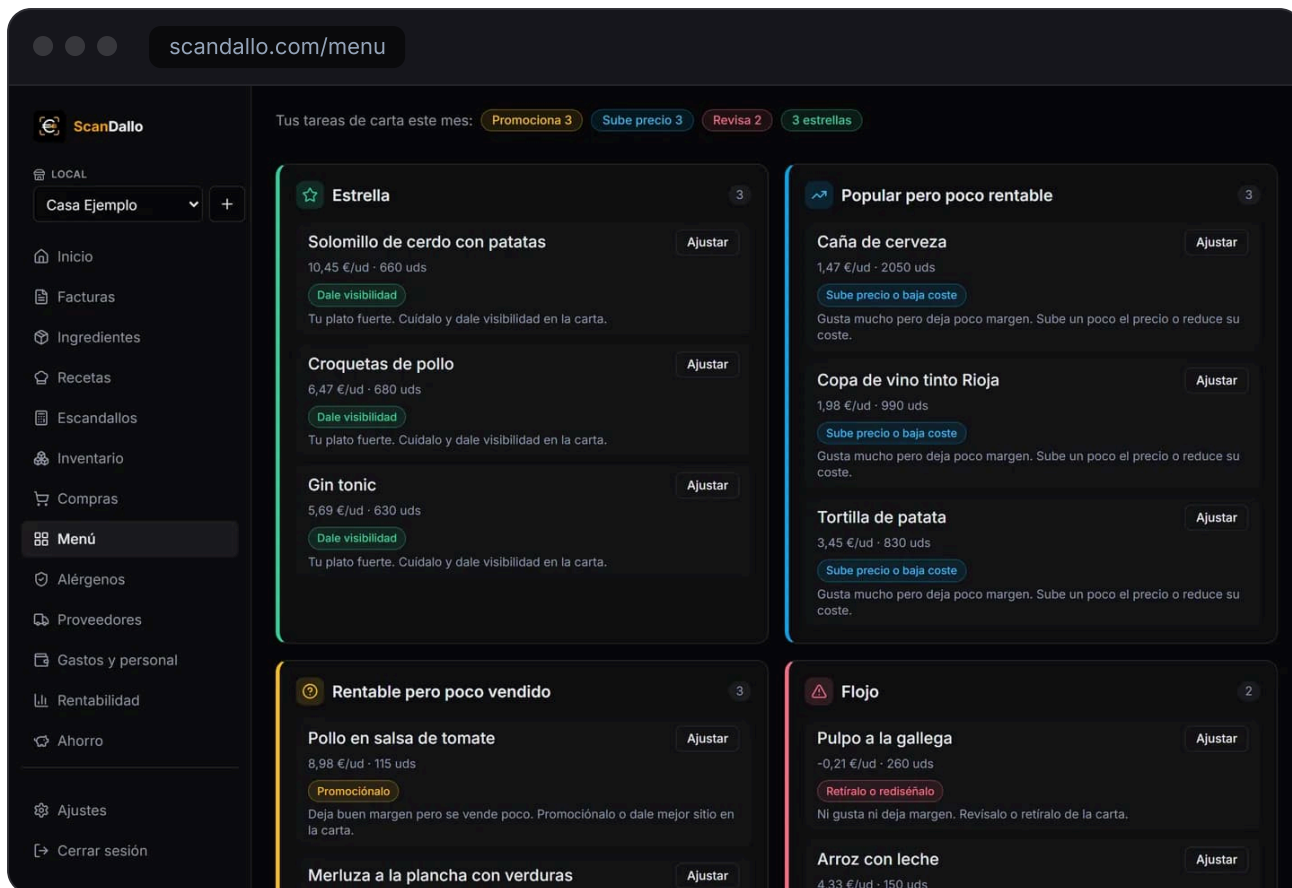
Si tu TPV (caja registradora) te da un informe de **ventas por artículo**, súbelo con **Importar CSV** (CSV o Excel): la app detecta qué columna es el nombre, cuál las unidades y cuál el precio, te enseña cuántos platos reconoce y lo guarda todo de una vez. Los platos del TPV que aún no tengas se crean como «Receta faltante» para que los completes.

BUENO SABER

No hay conexión automática con el TPV: exportas el informe de tu caja y lo subes cada mes.



Unidades vendidas de cada plato en el mes.



Cada plato en su caja, con su consejo y el botón «Ajustar».

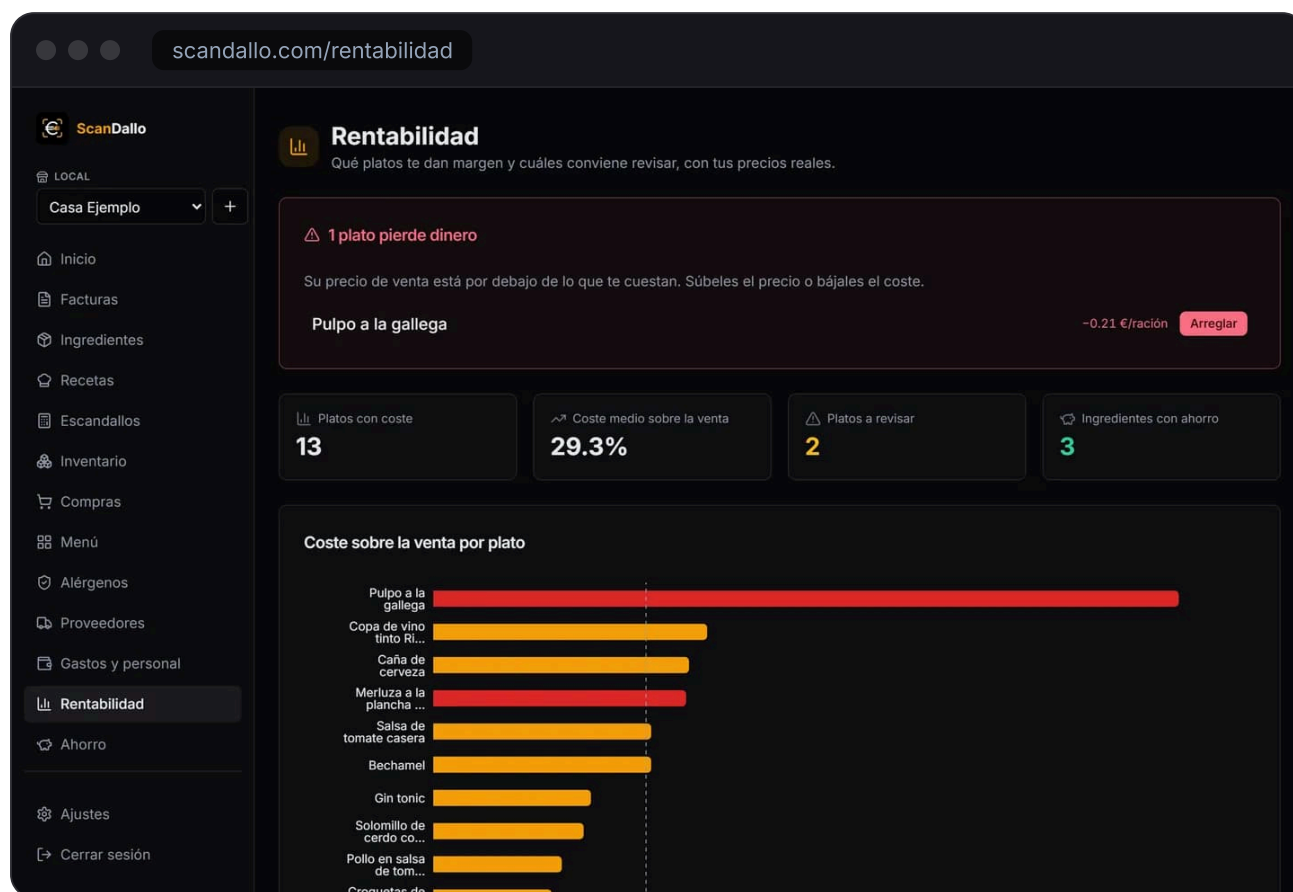
Las cuatro cajas

- **Estrella:** deja mucho y se vende mucho. Dale visibilidad.
- **Popular pero poco rentable:** se vende mucho pero deja poco. Revisa su precio o su coste.
- **Rentable pero poco vendido:** deja mucho pero se vende poco. Promocionalo.
- **Flojo:** deja poco y se vende poco. Plantéate cambiarlo o quitarlo.

«Mucho» y «poco» se comparan con la media de tu propia carta ese mes (lo que te deja cada plato en euros y cuántas unidades vendes), no con otros restaurantes. Los platos que se venden pero aún no tienen escandallo salen aparte, en **Platos sin escandallo**, con un botón para completarlos.

Rentabilidad, gastos y personal

Dos pantallas para saber si tus platos y tu negocio ganan dinero.



Rentabilidad: qué plato revisar primero.

Rentabilidad

- Cifras clave: platos con coste calculado, coste medio sobre la venta, platos a revisar e ingredientes con ahorro.
- Una gráfica con el coste sobre la venta de tus platos (los 12 con el coste más alto): en rojo los que se pasan bastante de su objetivo.
- **Platos a revisar y tus platos más rentables.**
- Si algún plato **pierde dinero** (se vende por debajo de su coste), sale en una tarjeta roja con lo que pierdes por ración y el botón **Arreglar**.

BUENO SABER

Rentabilidad es una foto de hoy con tus últimos precios de compra, no un histórico por meses. Para que los números sean reales, pon el precio de venta real en cada escandallo.

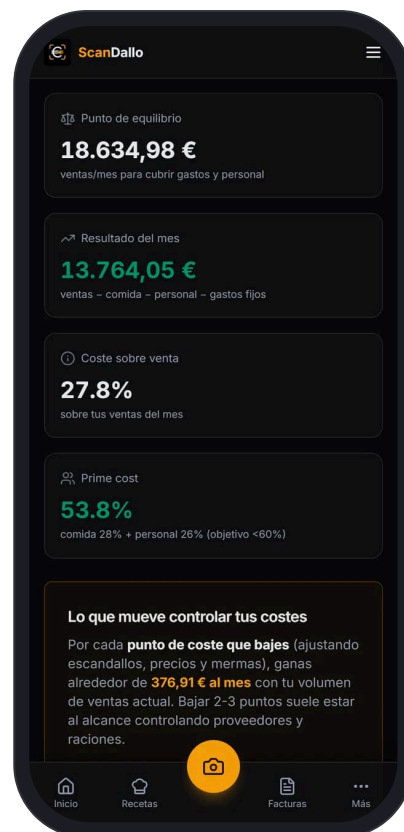
Gastos y personal

Apunta tus **gastos fijos del mes** (alquiler, luz y agua, gestión, seguros...) y lo que te cuesta tu **personal** este mes (sueldos y seguros sociales; no lo repitas en gastos fijos). Con eso y las ventas de Menú y ventas, la app calcula:

- **Punto de equilibrio:** cuánto tienes que vender al mes para no perder dinero.
- **Resultado del mes:** lo que ganas o pierdes.
- **Coste sobre venta:** qué parte de lo que vendes se va en comida.
- **Prime cost:** comida más personal sobre ventas. La referencia es estar por debajo del 60 %.

BUENO SABER

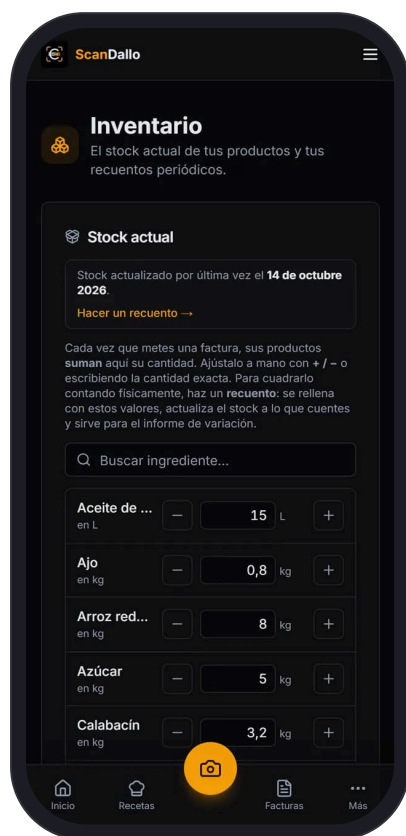
Aquí las ventas son una estimación (unidades vendidas × precio de carta sin IVA), no la caja real, y los cálculos son del mes en curso.



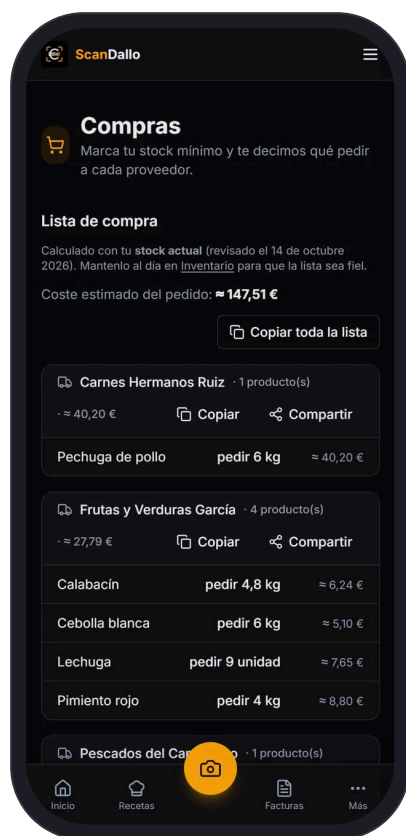
Las cuatro cifras que dicen si el mes gana dinero.

Inventario, lista de la compra y ahorro

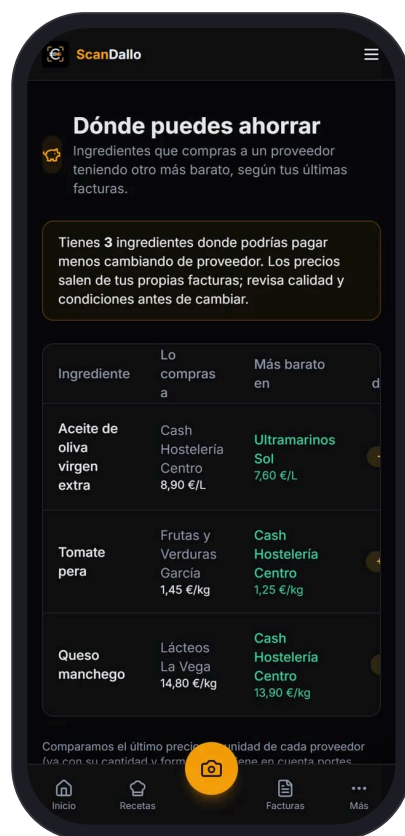
Controla lo que tienes, pide lo que falta y compra al mejor precio.



Inventario: tu stock al día.



Lista de la compra por proveedor.



Dónde puedes ahorrar.

Inventario

- **Stock actual:** sube solo con cada factura que guardas. Lo ajustas con los botones + y – o escribiendo la cantidad.
- **Recuentos:** apunta lo que hay de verdad un día concreto. La hoja viene rellena con tu stock y solo corriges lo que no cuadre. Al guardar, tu stock queda igual a lo contado.
- **Informe de variación:** con dos recuentos, compara lo que gastaste de verdad con lo que deberías haber gastado según tus ventas y tus recetas, y te dice en euros dónde se te escapa (merma, desperdicio, raciones generosas...).

BUENO SABER

Las ventas no descuentan stock automáticamente: el stock baja con tus ajustes o con los recuentos.

Lista de la compra

En **Niveles de stock** indica el **mínimo** (por debajo hay que pedir) y el **óptimo** (hasta dónde reponer) de cada producto. La app compara con tu stock y te dice qué pedir a cada proveedor, con un coste estimado. Con **Copiar** o **Compartir** se lo mandas, por ejemplo por WhatsApp.

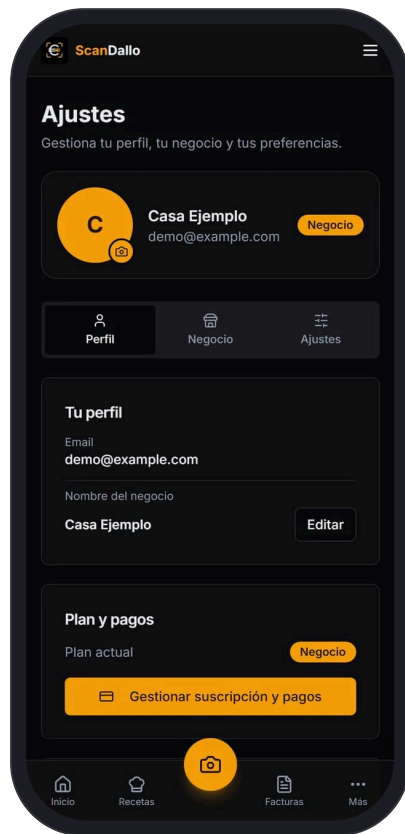
Los pedidos se agrupan por el **proveedor habitual** de cada ingrediente, que eliges en **Editar ingrediente**.

Ahorro y avisos de precios

- **Dónde puedes ahorrar:** los ingredientes que compras a un proveedor teniendo otro que te los vendió al menos un 3 % más barato, con los dos precios y lo que pagas de más. No tiene en cuenta portes, calidad ni condiciones de pago.
- **Avisos de subida de precios** **Según tu plan**: al guardar una factura, si un precio por unidad sube un 10 % o más respecto a tu compra anterior, te llega un email.
- **Resumen mensual por email:** el día 1 puedes recibir un resumen de tus compras del mes anterior, solo si la app detecta algún producto en el que pagas un 8 % o más que con otro proveedor. Los dos avisos se activan o desactivan juntos en **Ajustes** → **Negocio** → **Avisos por email**.

Tu cuenta, tus datos y los planes

Todo lo de tu cuenta está en Ajustes, con tres pestañas: Perfil, Negocio y Ajustes.



Perfil: tu negocio y tu plan.



Ajustes: apariencia, tutorial y ayuda.

Qué hay en cada pestaña

- **Perfil:** foto, nombre del negocio, tu plan y los pagos, cerrar sesión, descargar tus datos y borrar la cuenta.
- **Negocio:** los avisos por email, el acceso a tu carta de alérgenos y, si tu plan lo permite, tus locales.
- **Ajustes:** modo claro u oscuro, volver a ver el tutorial y **Ayuda y opiniones**, donde escribes una duda o un problema y, si quieres, dejas tu teléfono para que te llamemos.

Varios restaurantes en una cuenta

Puedes tener varios locales en la misma cuenta [Según tu plan](#). Cada local lleva sus propias recetas, facturas, inventario y ventas, y cambias de uno a otro en un toque. Puedes copiar recetas y proveedores a otro local, y compartir una factura con tus otros locales sin volver a escanearla.

Planes y pagos

Empiezas en el **plan Gratis**, sin tarjeta. Los planes de pago (mensuales o anuales) cambian sobre todo cuántas facturas puedes escanear al mes, cuántos escandallos puedes tener y algunas funciones marcadas en esta guía como «Según tu plan». El pago se hace con tarjeta en la pasarela segura de Stripe, y desde [Gestionar suscripción o cambiar de plan](#) cambias de plan, de tarjeta o cancelas cuando quieras.

Los precios actualizados y lo que incluye cada plan están en scandallo.com/precios.

Tus datos son tuyos

- **Descargar mis datos (RGPD):** descarga un archivo con los datos principales de tu local (proveedores, ingredientes, precios, facturas, recetas y ventas). Es un archivo técnico, pensado para llevártelos.
- **Borrar mi cuenta y mis datos:** elimina tu cuenta y los datos de todos tus locales. Para evitar accidentes, te pide escribir el nombre de tu negocio. No se puede deshacer, y si tenías una suscripción de pago se cancela automáticamente.

Palabras que conviene conocer

Escandallo

El cálculo de lo que te cuesta hacer un plato o una bebida, ingrediente a ingrediente.

Cantidad neta

Lo que va al plato, ya limpio y listo.

Merma

Lo que se pierde al limpiar o cocinar, en %. Con un 20 %, para 1 kg limpio compras 1,25 kg.

Coste por ración

Lo que te cuesta cada ración (o cada copa), con ingredientes y costes extra.

Coste sobre la venta

Qué parte del precio de venta sin IVA se va en el coste. También se le llama «food cost».

Coste objetivo

El coste sobre la venta que no quieres superar. Viene en el 30 %.

Precio en carta recomendado

El precio, con IVA, para cumplir tu coste objetivo.

Precio de venta real

El precio al que vendes hoy el plato. Con él, la app sabe si un plato pierde dinero.

Margen

Lo que te queda del precio de venta después de pagar el coste.

Elaboración

Una preparación base (salsa, masa, fondo) que usas en otros platos. Su «rendimiento total» es lo que sale.

Prime cost

Coste de comida más coste de personal, sobre las ventas. La referencia es por debajo del 60 %.

Punto de equilibrio

Lo que tienes que vender al mes para cubrir tus gastos fijos y tu personal.

Escaneo

Cada lectura con inteligencia artificial de una factura o una receta.

Casar un ingrediente

Enlazar un ingrediente escrito a mano con un producto tuyo que tiene precio.

LOS COSTES, SIEMPRE SIN IVA

El IVA que pagas a tus proveedores te lo deduces, así que no es un coste: Scan-Dallo calcula los costes con los importes sin IVA de tus facturas y solo suma el IVA al final, en el precio de carta. Si un ticket trae los precios con IVA incluido, corrígelos al revisarlo.

Preguntas frecuentes

¿Tengo que instalar algo?

No. Se usa desde el navegador del móvil, la tablet o el ordenador. Si quieres, la añades a la pantalla de inicio del móvil.

¿Funciona sin internet?

No. Necesita conexión para abrirse y para guardar.

¿La inteligencia artificial puede equivocarse?

Sí. Por eso la app te enseña siempre lo que ha leído y tú lo revisas antes de guardar. Si una foto es mala, te lo dice.

¿Puedo meter facturas sin escanearlas?

Sí: las facturas electrónicas XML (Facturae) se leen sin IA y no gastan escaneos. Y puedes poner el precio de cualquier ingrediente a mano.

¿Se conecta con mi TPV?

No de forma automática. Exportas el informe de ventas por artículo de tu TPV y lo subes en Menú y ventas.

¿Puedo dar acceso a mis empleados?

Hoy la cuenta es del dueño: no hay usuarios separados por empleado. Quien entra con tu email y contraseña ve todo.

¿Puedo llevar varios restaurantes?

Sí, varios locales en la misma cuenta, según tu plan.

¿Cuánto cuesta?

Hay un plan Gratis, sin tarjeta, y planes de pago mensuales o anuales. Los precios actualizados están en scandallo.com/precios.

¿Puedo cancelar cuando quiera?

Sí, desde la gestión de tu suscripción. Y si borras la cuenta, la suscripción se cancela automáticamente.

¿Dónde están mis datos?

La base de datos está en la Unión Europea. Algunos servicios que usamos (por ejemplo, el de lectura con IA) están fuera del Espacio Económico Europeo, con las garantías que explica nuestra Política de Privacidad.

¿Quién ve mis números?

Los datos de cada negocio están separados de los demás: en la app solo los ves tú. Tus clientes solo ven tu carta pública, si la activas.

¿Y si necesito ayuda?

En Ajustes → Ayuda y opiniones puedes escribirnos y dejar tu teléfono. También puedes usar el formulario de contacto de la web.

¿Quieres probarlo con tus facturas?

Empieza en el plan Gratis, sin tarjeta. Sube una factura, crea tu primer escandallo y mira lo que te cuesta de verdad tu plato estrella.

Más información y precios en **scandallo.com**.

Guía actualizada el 15 de octubre de 2026. Las capturas son de la app real con datos de ejemplo de un restaurante ficticio («Casa Ejemplo»); no son datos de ningún cliente.