

Kit de repostería

Si cumples estos pasos con disciplina, es muy posible que salgas adelante.

Produce

Tortas y postres por encargo desde tu cocina.



¿Es para ti? (si respondes no a dos, elige otra idea)

- ¿Ya sabes hacer al menos una torta que a la gente le gusta?
- ¿Tienes horno (o acceso a uno) y una nevera donde guardar?
- ¿Conoces familias con niños cerca? Los cumpleaños son el primer cliente.

Qué compras con tu turno

Precios aproximados · COP

Batidora básica	\$120.000
-----------------	-----------

Moldes, manga y espátula	\$40.000
--------------------------	----------

Harina, azúcar, huevos, mantequilla y cobertura para 10 tortas	\$140.000
--	-----------

Total aproximado	\$300.000
-------------------------	------------------

Dónde: Batidora en Mercado Libre; moldes e insumos en la tienda de repostería o el mayorista.

Paso a paso

1. Mira a tu alrededor antes de comprar: pregúntale a 10 personas de tu zona si te comprarían. Si menos de 3 dicen que sí, elige otra idea de la lista.
2. Busca el mejor precio en Mercado Libre ([mercadolibre.com.co](https://www.mercadolibre.com.co)) y Marketplace de Facebook. Compara usado en buen estado contra nuevo y apunta los tres mejores precios.
3. Compra con tu turno, no con deuda: el mismo día que te llega, compras todo; retiras en persona o lo pides por Servientrega o Interrapidísimo.
4. Define 3 productos, no 20: una torta de cumpleaños, un postre frío y algo pequeño (cupcakes o galletas).
5. Haz la primera torta para alguien de la familia, fotografíala bien con luz de día y esa foto es tu catálogo.
6. Avísale a todo el mundo: estado de WhatsApp, 30 mensajes directos a contactos y una imagen hecha con Gemini o Canva con tu precio y tu número.
7. Cobra la mitad por adelantado en cada encargo: así compras los insumos con la plata del cliente.
8. Agenda los encargos por WhatsApp con 3 días de anticipación; no aceptes 'para mañana' al principio.
9. Primer cliente en 7 días: precio de apertura para los primeros 5 y pídeles que te recomienden con una persona cada uno.

Tus números (ejemplo con precios aproximados; pon los tuyos)

Precio por torta	\$45.000 (precio de tu zona)
Costo de insumos (aprox.)	45% de cada venta
Tu cuota semanal de la cadena	\$30.000
Con cuántas ventas pagas la cuota	2 tortas.

Con 2 tortas pagas la cuota de la semana.

Y después

Semana 1: primera torta vendida. Mes 1: 4 tortas a la semana. Mes 2: con la segunda cadena, horno más grande y postres por docena.

Disciplina: las tres reglas

- Horario fijo: los mismos días y las mismas horas, aunque no venga nadie la primera semana.
- La plata del negocio aparte: un sobre o una cuenta solo para esto. La cuota se separa primero, antes de gastar.
- Anota todas las ventas, todos los días. Lo que no se anota no se mejora.

Tu turno está garantizado. Haz tu cuenta antes de empezar

[Simular mi cadena sin registrarme →](#)

Guía orientativa. Precios y ventas son ejemplos; cada negocio es distinto. Compra con tu turno, nunca con deuda.

[Ver esta guía en TuTurno · Colombia](#)