



SERVICIO DE PUESTA EN MARCHA

Tu negocio de hostelería en Miselup, montado por nuestro equipo

Nos envías tus datos como los tengas y te entregamos la cuenta lista para trabajar: proveedores, ingredientes, elaboraciones y escandallos cargados y revisados.

Servicio opcional · Pago único · 100 % online



EL PROBLEMA

Te registras en Miselup... y la cuenta se queda a medias

01

Proveedores

Facturas y albaranes repartidos por todas partes, sin tiempo para darlos de alta.

02

Ingredientes

Cientos de artículos, cada uno con su formato de compra, su precio y sus alérgenos.

03

Recetas

Cantidades y escandallos que se quedan sin terminar entre servicio y servicio.

Mientras tanto, sigues sin saber cuánto te cuesta de verdad cada plato.

LA SOLUCIÓN

El equipo de Miselup carga tus datos y configura la plataforma

Siempre en el mismo orden, para que cada escandallo salga bien:

- 1 **Proveedores** quién te vende y cómo.
- 2 **Ingredientes** formato de compra, precio y alérgenos.
- 3 **Elaboraciones intermedias** fondos, salsas, masas y bases.
- 4 **Elaboraciones finales** raciones y precio de venta, listas para tu carta.

Y además: montaje de cartas y menús, usuarios y portal de equipo con PIN, y revisión de escandallos antes de la entrega.

The image displays two screenshots of the Miselup application interface. The top screenshot shows a recipe card for 'Bao de char siu (pan al vapor de cerdo asado)'. It includes a description, a list of ingredients with their quantities and costs, and a total cost. The bottom screenshot shows a list of ingredients with their categories, prices, and origins.

ELABORACIONES FINALES - NIVEL 3 - CHINA

Bao de char siu (pan al vapor de cerdo asado)

Panecillo esponjoso al vapor típico de la cocina cantonesa, relleno de cerdo asado char siu caramelizado, vegetales escurridos y un toque cremoso de mayonesa. Un bocado calderero lleno de contrastes dulces, salados y ácidos.

COSTE TOTAL: 4,25 € | COSTE / UNIDAD: 0,71 € | PVP SUGERIDO: 2,36 € | MARGEN: 70.0 % | TIEMPO: 27 min

Composición del escandallo - 6 unidades

Componente	Cantidad	Bruto (mema)	Precio / unidad	Coste
Mayonesa	60 g	—	5,00 €	0,30 €
Cilantro fresco	10 g	—	10,00 €	0,10 €
Semillas de sésamo	5 g	—	8,00 €	0,04 €
Cerdo char siu elaboración	240 g	—	12,90 €	3,10 €
Vegetales escurridos elaboración	120 g	—	2,72 €	0,33 €
Masa bao elaboración	300 g	—	0,0013 €	0,39 €
Coste total - 0,71 € por unidad				4,25 €

Ingredientes

Tu base de datos de materia prima: precios, unidades, memas y alérgenos. El catálogo incluye 1228 ingredientes de serie - personaliza cualquiera y pasará a ser tuyo.

Ingrediente	Alérgenos	Categoría	Precio	Origen
Albano de cerdo	—	Carnes	8,00 € / kg	Catálogo
Ajái	—	Frutas	14,00 € / kg	Catálogo
Acorda	—	Hierbas	22,00 € / kg	Catálogo
Aceto de aguacate	—	Aceites	15,50 € / l	Catálogo
Aceto de avellana	—	Frutos de cáscara	14,50 € / l	Catálogo
Aceto de cacahuete	—	Cacahuete	8,90 € / l	Catálogo
Aceto de chile crujiente	—	Aceites	14,00 € / kg	Catálogo
Aceto de coco	—	Aceites	8,00 € / l	Catálogo
Aceto de colza	—	Aceites	6,50 € / l	Catálogo
Aceto de girasol	—	Aceites	2,50 € / l	Catálogo
Aceto de lino	—	Aceites	14,80 € / l	Catálogo
Aceto de nuez	—	Frutos de cáscara	22,00 € / l	Catálogo

Capturas reales de Miselup: ficha de plato e ingredientes

CÓMO FUNCIONA

100 % online, estés donde estés

1

Lo solicitas en tu cuenta

En la pestaña Puesta en marcha. Transferencia o enlace de pago con tarjeta; en dos partes si lo pides.

2

Videollamada de arranque

Planificamos la carga contigo y con tu responsable: tú, tu gerente o tu jefe de cocina.

3

Nos envías tus datos

Como los tengas: facturas, Excel, PDF o fotos. Lo que falte, lo levantamos juntos.

4

Cargamos, revisamos y te formamos

Tú solo validas. Formación online y revisión de salida.

Sin desplazamientos, estés donde estés

Videollamadas

Arranque, seguimiento, formación y revisión de salida.

Grupo de WhatsApp

Dudas del día a día y envío de datos.

Tablero de seguimiento

Ves el avance de tu puesta en marcha.



ELIGE TU PUESTA EN MARCHA

Tres niveles con precio cerrado y Enterprise a medida

Pago único. La suscripción a Miselup se paga aparte.

N1 · Puesta en marcha Esencial

590 € + IVA

Pago único

Requiere Mise Esencial o superior

Tu local con carta corta: recetas, escandallos, fichas técnicas y food cost

- Hasta 15 proveedores y 250 ingredientes
- 40 intermedias y 80 finales
- 1 carta y portal de equipo con PIN
- Revisión de escandallos antes de la entrega
- Arranque de 45 min · 1 formación
- Entrega en 5 días hábiles · soporte 14 días

N2 · Puesta en marcha Pro

1.440 € + IVA

Pago único

Requiere Mise Pro o superior

Si vives del margen: gestión culinaria y operación, con stock, compras y P&L diario

- Hasta 40 proveedores y 600 ingredientes
- 120 intermedias y 150 finales
- 3 cartas y 1 plantilla de eventos
- Propietario + 2 usuarios con portal PIN
- Stock: ubicaciones y recuento guiado
- 6 equipos de frío
- Arranque de 60 min · 2 formaciones
- Entrega en 10 días hábiles · soporte 30 días

N3 · Puesta en marcha Pro APPCC

2.400 € + IVA

Pago único

Requiere Mise Pro APPCC

Todo lo de Pro, con más volumen, para cocinas centrales, obradores y caterings con APPCC

- Hasta 80 proveedores y 1.200 ingredientes
- 250 intermedias y 300 finales
- Borrador de tu plan APPCC para firmar
- Stock con lotes y etiquetas
- 12 equipos de frío
- Arranque de 90 min · 3 formaciones
- Entrega en 15 días hábiles · soporte 45 días

Enterprise · A medida ¿Varios locales, cocina central, varias marcas o más volumen? Te preparamos plan y presupuesto.

QUÉ INCLUYE CADA NIVEL

Todo lo que dejamos listo en tu cuenta

	N1 · Esencial · 590 € + IVA	N2 · Pro · 1.440 € + IVA	N3 · Pro APPCC · 2.400 € + IVA
Plan necesario	Mise Esencial o superior	Mise Pro o superior	Mise Pro APPCC
Usuarios configurados	Propietario y portal PIN	Propietario + 2 y portal PIN	Propietario + 5 y portal PIN
Proveedores / ingredientes	15 / 250	40 / 600	80 / 1.200
Intermedias / finales	40 / 80	120 / 150	250 / 300
Cartas, menús o bufés	1	3	6
Plantillas de eventos	—	1	3
Equipos de frío	—	6	12
Stock e inventario inicial	—	Ubicaciones y recuento guiado	Ubicaciones, recuento, lotes y etiquetas
APPCC	—	—	Borrador del plan: lo revisas y lo firmas
Videollamada de arranque	45 min	60 min	90 min
Videollamadas de seguimiento	Las necesarias	Las necesarias	Las necesarias
Formación online	1 x 60 min	2 x 60 min	3 x 60 min, incl. APPCC
Revisión de escandallos	Finales + muestra de intermedias	Finales e intermedias de carta	Finales, intermedias de carta y alérgenos
Revisión de salida	30 min	45 min	60 min
Soporte tras la entrega	14 días	30 días	45 días
Entrega (días hábiles)	5	10	15

No incluye: la suscripción a Miselup (se paga aparte), integraciones con TPV u otro software ni migración de históricos. El plazo de entrega empieza cuando el equipo tiene tus datos completos.

DOS PÁGINAS, UN MISMO SERVICIO

Te informas en miselup.pro y lo solicitas desde tu cuenta de Miselup



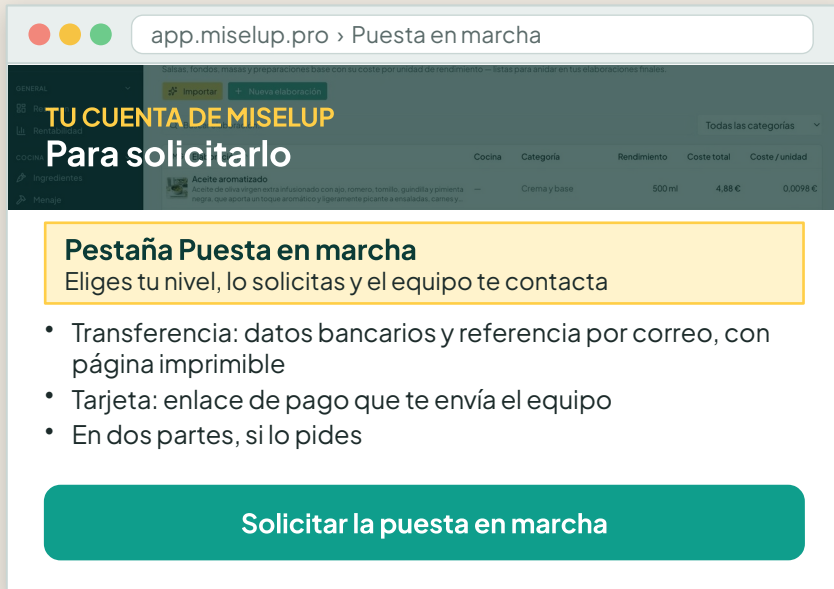
miselup.pro/servicios-onboarding/

PÁGINA PÚBLICA
Para informarte

- El producto real y cómo funciona
- Niveles y precios (+ IVA)
- Preguntas frecuentes

Sin pagos ni datos bancarios

Crear cuenta · Entrar en app.miselup.pro



app.miselup.pro > Puesta en marcha

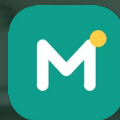
TU CUENTA DE MISELUP
Para solicitarlo

Pestaña Puesta en marcha
Eliges tu nivel, lo solicitas y el equipo te contacta

- Transferencia: datos bancarios y referencia por correo, con página imprimible
- Tarjeta: enlace de pago que te envía el equipo
- En dos partes, si lo pides

Solicitar la puesta en marcha

«Te ayudamos a dar el siguiente paso con un pago único: cargamos todos tus datos y te ayudamos a trabajar con Miselup de forma competitiva, optimizada y eficiente.»



¿Empezamos?

Elige tu nivel y solicítalo desde tu cuenta: el equipo de Miselup se pone en contacto contigo para planificar la carga y el pago.

1 Infórmate

miselup.pro/servicios-onboarding/

Niveles, precios y preguntas frecuentes.

2 Crea tu cuenta o entra

app.miselup.pro

El servicio se solicita desde tu cuenta.

3 Solicítalo

Pestaña Puesta en marcha

Transferencia o enlace de pago con tarjeta; en dos partes si lo pides.

¿Grupo o varios locales? Pide tu presupuesto Enterprise: info@miselup.pro

miselup.pro