

Planes y precios

Elige un plan a tu medida y agrega los módulos que necesites.

Grupo Fudo se reserva el derecho de modificar los aranceles en el futuro a su exclusivo criterio. Los aranceles vigentes serán los que se encuentren publicados en <https://fu.do/precios/> a la fecha en que cada transacción es concretada.

Planes para cada tipo de negocio

Plan Inicial

\$ 360 /mes

Impulsa tu negocio con las herramientas esenciales.

- Ventas por mostrador.
- Arqueos y movimientos de caja.
- Impresión de comandos.
- Configuración de descuentos.
- Carta QR.

Plan Avanzado

\$ 690 /mes

Profesionaliza tu gestión, analiza y toma decisiones sobre tu negocio.

Todo lo que incluye el Plan Inicial, más:

- Control de inventario.
- Carga de recetas.
- Gestión de clientes y proveedores.
- Reportes gráficos y estadísticos.

Plan Pro

\$ 1.050 /mes

Controla cada detalle con herramientas avanzadas.

Todo lo que incluye el Plan Avanzado, más:

- Múltiples cajas y turnos.
- Diferentes listas de precios.
- Conteo de inventario.
- Arqueos de caja ciegos.

- Crea múltiples usuarios y usa distintos dispositivos.
 Recibe soporte técnico por WhatsApp, email o teléfono.
 Accede a capacitaciones gratuitas e ilimitadas.
 Gestiona tus pedidos desde nuestra App Móvil.

Módulos adicionales

Ventas por Comensal

\$ 100 /mes

Separa ventas sobre una misma mesa.

Monitor de Cocina (KDS)

\$ 200 /mes

Gestiona comandos digitales en tu cocina.

Delivery Apps

\$ 200 /mes

Centraliza tus envíos a domicilio.

Gestión de Mesas

\$ 100 /mes

Optimiza tu servicio en las mesas.

Facturación Electrónica

\$ 200 /mes

Emita documentos fiscales y simplifica tu facturación.

Recepcionista IA

\$ 850 /mes

Responde consultas y toma reservas por Whatsapp.

Formas de pago

Pago mensual:

Pagos manuales todos los meses.

Suscripción mensual: 5% OFF

Pagos automáticos todos los meses.

Pago semestral: 10% OFF

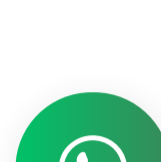
Pago único por adelantado.

Pago anual: 15% OFF

Pago único por adelantado.

¿Tienes dudas?

Escribenos por Whatsapp



Medios de pago aceptados



Todos los precios corresponden a pesos mexicanos y no incluyen IVA.

Descubre todo lo que puedes hacer con Fudo

Cómo son nuestros planes

Control sobre ventas y empleados	Plan Inicial	Plan Avanzado	Plan Pro
Usuarios ilimitados	✓	✓	✓
Roles de usuarios	✓	✓	✓
Descarga de registros históricos	✓	✓	✓
Control de propinas	✓	✓	✓
Arqueos de caja	✓	✓	✓
Movimientos de caja	✓	✓	✓
Reportes de ventas		✓	✓
Reportes de productos		✓	✓
Reportes de stock		✓	✓
Reportes de compras		✓	✓
Reportes de gastos		✓	✓
Reportes multisucursal consolidados			✓
Múltiples cajas			✓
Asignación de cajas por usuarios			✓
Arqueos de caja ciegos			✓
Pin de autorización para usuarios			✓
Acceso vía API			✓

Gestión de gastos e inventario	Plan Inicial	Plan Avanzado	Plan Pro
Carga de gastos	✓	✓	✓
Categorías de gastos	✓	✓	✓
Actualización automática de costos		✓	✓
Actualización automática del inventario en base a gastos		✓	✓
Control de inventario de productos e ingredientes		✓	✓
Registros históricos de movimientos de inventario		✓	✓
Notificaciones por falta de stock		✓	✓
Base de datos de proveedores		✓	✓
Cuentas corrientes de proveedores		✓	✓
Cuentas a cobrar			✓
Conteo de inventario			✓
Inventario valorizado			✓
Estado de resultados			✓
Flujo de caja			✓
Control de vencimiento de gastos			✓

Atención al público	Plan Inicial	Plan Avanzado	Plan Pro
Ventas por mostrador	✓	✓	✓
Carta QR	✓	✓	✓
Impresión de precuentas	✓	✓	✓
Impresión de comandos	✓	✓	✓
App móvil para camareros	✓	✓	✓
Productos favoritos	✓	✓	✓
Operación con diversos medios de pago	✓	✓	✓
Descuentos sobre ventas	✓	✓	✓
Asignación de clientes sobre ventas	✓	✓	✓
Pedido desde la mesa con Carta QR		✓	✓
Base de datos de clientes		✓	✓
Cuentas corrientes de clientes		✓	✓
Cierre parcial de ventas		✓	✓
Restricciones para vender sin stock		✓	✓
Descuentos automáticos por cliente			✓
Múltiples turnos			✓
Diferentes listas de precios			✓

Administración de la cocina	Plan Inicial	Plan Avanzado	Plan Pro
Categorías y subcategorías de productos	✓	✓	✓
Categorías de ingredientes	✓	✓	✓
Modificadores y adicionales de productos	✓	✓	✓
Combos de productos	✓	✓	✓
Subingredientes		✓	✓
Carga de recetas		✓	✓
Control de mermas y desperdicios		✓	✓
Fichas técnicas de productos e ingredientes			✓

Qué incluye cada uno de nuestros módulos adicionales

Delivery Apps \$ 200 /mes

Centraliza tus envíos a domicilio.

- Organización de pedidos mediante etapas de preparación.
- Configuración de la Tienda Online para pedidos a domicilio.
- Verificación del último pedido.
- Tiempo estimado de entregas.
- Asignación de repartidores.

Integrado con Uber Eats, Rappi, Justo y DIDI Food.

Recepcionista IA \$ 850 /mes

Responde consultas y toma reservas por Whatsapp.

- Respuestas automáticas por WhatsApp las 24 horas.
- Gestión de pedidos, reservas y consultas en un solo lugar.
- Hasta 72 horas mensuales de trabajo automatizadas.
- Entrenamiento personalizado con la impronta de tu restaurante.

Incluye Portal de Reservas y creación de reservas manuales.

Gestión de Mesas \$ 100 /mes

Optimiza tu servicio en las mesas.

- Ventas en mesas.
- Mapa de salas y mesas en la web y en la App Móvil.
- Asignación de ventas a meseros.
- Traslado de consumos de una mesa a otra.
- Estadísticas de mesas con más ventas.

Monitor de Cocina (KDS) \$ 200 /mes

Gestiona comandos digitales en tu cocina.

- Comandos 100% digitales.
- Configuración de tiempos de preparación.
- Alertas sonoras en tiempo real.
- Disponible para múltiples dispositivos.
- Aviso al mesero de orden lista para entregar.

Facturación Electrónica \$ 200 /mes

Emita documentos fiscales y simplifica tu facturación. Incluye 100 timbres

- Emisión de facturas electrónicas CFDI 4.0.
- Portal de Autofacturación para tus clientes.
- Acceso rápido a la documentación.
- Identificación de ventas timbradas.
- Cumplimiento de las normas del SAT.

Ventas por Comensal \$ 100 /mes

Separa ventas sobre una misma mesa.

- Creación de múltiples ventas sobre una misma mesa.
- Asignación de etiquetas para identificar ventas en mesas y mostrador.
- Impresión de comandos individuales por comensal.
- Impresión de pre-cuentas individuales por comensal.

Recomendado con el Módulo Gestión de Mesas.