



FUDO

Guía de equipamiento esencial para cafeterías

Práctico, simple y aplicable.



Abrir una cafetería requiere planificación

No se trata solo de servir buen café, sino de contar con el equipamiento adecuado para asegurar calidad, consistencia y eficiencia operativa.

Esta guía te ayudará a verificar qué elementos son imprescindibles en una cafetería pequeña para ofrecer un servicio confiable y rentable desde el primer día.





01. Equipamiento principal

La calidad del café comienza en las máquinas. Elegir correctamente impacta en el sabor, la eficiencia y los costos de mantenimiento.

- Máquina de espresso profesional: prioriza estabilidad térmica, presión constante y doble grupo si el volumen lo requiere.
 - Molinillo de café: con ajuste micrométrico para controlar molienda y evitar desperdicio de granos.
 - Prensa y tamper: esenciales para asegurar una compactación uniforme.
 - Jarras de acero inoxidable: para texturizar leche y preparar cappuccinos perfectos.
-

02. Equipos complementarios y bebidas

La variedad amplía la rentabilidad. Ofrecer bebidas frías o alternativas ayuda a atraer nuevos clientes.

- Licuadora profesional o mixer: para smoothies, frapuccinos o cafés fríos.
- Hervidor eléctrico y tetera: para té e infusiones.
- Dispenser de jugos o leche fría: ideal para autoservicio o preparación rápida.
- Refrigerador compacto: para conservar lácteos, frutas y postres.



03. Vitrina y exhibición de productos

La presentación también vende. Una exhibición atractiva genera impulso de compra.

- Vitrina refrigerada o seca: para exhibir pastelería, sándwiches o productos para llevar.
 - Porta menús o pizarras: para destacar productos de temporada o combos.
 - Exhibidores de cápsulas, granos o merchandising: refuerzan la identidad del local.
-

04. Higiene y seguridad

La limpieza es parte del servicio y del control de calidad.

- Lavamanos con pedal o sensor.
- Guantes, cofias y delantales limpios.
- Detergentes y sanitizantes certificados para cocina.
- Extintor y señalización de emergencia visible.



05. Tecnología y gestión operativa

La tecnología puede marcar la diferencia entre una barra ordenada y un caos en hora pico.

- Sistema de gestión gastronómica (como Fudo): centraliza ventas, stock, caja y comandas digitales.
 - Terminal de cobro integrada: reduce errores y acelera el proceso de pago.
 - Menú QR y Tienda Online: permiten recibir pedidos sin congestionar la barra.
-

06. Organización de insumos y espacio

Una cafetería eficiente depende tanto del equipamiento como del orden del área de trabajo.

- Estantes de acero o madera tratada: para almacenar insumos secos.
- Contenedores herméticos etiquetados: evitan contaminación y pérdidas.
- Balanza digital: para controlar porciones y mantener consistencia.
- Carros o bandejas de apoyo: para transporte rápido de insumos o loza.



07. Inversión inicial y control de gastos

Antes de equipar tu cafetería, define prioridades según tu operación:

Prioridad	Equipos clave
Imprescindible	Máquina de espresso, molino, refrigerador, utensilios de barra.
Recomendado	Vitrina, licuadora, sistema POS.
A futuro	Menú digital, merchandising, decoración temática.





Consejo Fudo

Con Fudo puedes gestionar tu cafetería desde un solo lugar: caja, stock, comandas y reportes en tiempo real. Así entiendes qué productos son los más rentables y reducís desperdicios.

Además, puedes abrir tu Tienda Online para vender café, pastelería o packs especiales por delivery y take away, y ofrecer a tus clientes la comodidad del menú QR en las mesas, para que hagan sus pedidos de forma rápida y sin fricciones.

Descarga esta guía, imprimela y usala para abrir o evaluar tu cafetería.



SOCIALFUDO



BLOG



WEB

