

Producción

El informe de **Producción** analiza tus ingresos por concepto (alojamiento, pensiones, extras...), día a día o por categoría, para entender de qué vive realmente tu facturación.



Cómo acceder

Informes → **Facturación** → **Producción**.

Qué vas a ver

- Producción diaria o por categoría: nº de cargos, precio medio y sumatorio por concepto; total producido.

Para qué te sirve como hotelero

La producción por concepto te dice cuánto de tu ingreso es alojamiento y cuánto valor añadido, y cómo evoluciona. Es un análisis operativo que ayuda a detectar caídas de upselling, medir el peso de la restauración y orientar acciones para subir el gasto medio.

Cómo optimizar tus ventas y procesos con este informe

- Vigila la **producción de extras y restauración**: si cae, refuerza la venta adicional.
- Compara **producción diaria** para detectar días flojos y actuar sobre ellos.
- Analiza el **peso de cada concepto** para decidir dónde poner el foco comercial.
- Incluye o excluye impuestos y canceladas según necesites el dato para revenue o para contabilidad.

Cómo usarlo paso a paso

1. Elige fechas y el tipo de producción: diaria, facturación + previsión (a futuro) o facturación realizada.
2. Decide si agrupas por categoría, incluyes impuestos o reservas canceladas.
3. Compara conceptos para detectar subidas o bajadas de upselling.

Fecha de cargo o fecha de factura

En la producción realizada, puedes filtrar por fecha de cargo o por fecha de factura, ya que pueden no coincidir (por ejemplo, si facturas al check-in, al check-out, o según otro criterio de tu establecimiento). Usa el criterio que se ajuste a cómo trabajas para que los datos del informe cuadren con tu contabilidad.

Revision #2

Created 2026-07-23 14:56:50 UTC by Avirato

Updated 2026-09-11 14:37:59 UTC by Barbara