Unilever Food Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

¿Cómo optimizar **EL PRESUPUESTO** de tu restaurante?

www.**unileverfoodsolutions**.com.ar

ÍNDICE

En busca de la eficiencia

Un escenario repleto de desafíos

¿Qué es un costo?

Costos básicos de un restaurante

Control de costos

La materia prima como aliada

Una línea de productos diseñadas para profesionales

¿Qué es la reingeniería de menú?

Método PEPS

¿Por qué es importante reducir los desperdicios?

Trabajar por una cocina sustentable

Unilever Food Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

02.

EN BUSCA DE LA **EFICIENCIA**

Para brindar un servicio de alta calidad, todos los sectores de tu cocina profesional deben trabajar en sintonía. El funcionamiento eficiente de un restaurante comienza con una planificación adecuada y termina con un comensal satisfecho. En ese camino, elegir aliados que te permitan optimizar recursos limitados –como son los tiempos y el presupuesto– harán que el día a día sea mucho más productivo.

UN ESCENARIO REPLETO DE **DESAFÍOS**

La industria de los alimentos se ve afectada por factores externos como el calentamiento global, la multiplicación de problemas relacionados a la salud y la nutrición, la incertidumbre económica y las implicaciones que trajo el Covid-19. En ese escenario, **el mercado gastronómico está en constante cambio** debido a la evolución de las ciudades, qué comemos y dónde lo hacemos y los hábitos de las nuevas generaciones.

Según datos proporcionados por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), entre marzo de 2020 y marzo de 2021, más de 11.800 empresas del rubro cerraron sus puertas y la actividad gastronómica se redujo un 39% en ese período. De acuerdo a un estudio de la consultora INVECQ, durante 2022 comienza a verse una recuperación en esta industria, aunque la actividad aún se encuentra un 40% por debajo de la que se registraba en 2019.

En este contexto, ahorrar costos a través de la optimización de todos los sectores del negocio resulta fundamental para transitar la operación con menos sobresaltos, lograr una propuesta atractiva para el cliente y obtener ganancias. **El objetivo de esta guía de Unilever Food Solutions es ayudarte en ese proceso, con recomendaciones y soluciones que ayudaron a chefs, hoteleros y dueños de restaurantes de todo el mundo.**

¿QUÉ ES UN **COSTO?**

Es el esfuerzo económico que realiza una empresa con el propósito de lograr sus objetivos planteados para la fabricación de un bien y/o la prestación de un servicio. No hay ingreso sin gasto, ni gasto sin ingreso.
En un restaurante, para poder ponerle precio a un plato es necesario conocer todos los costos.

COSTOS BÁSICOS DE UN RESTAURANTE

Elaborado en base a información de Barcelona Culinary Hub.

Los gastos son desembolsos de dinero que hacen que una empresa sea operativa, pero que no necesariamente llevan asociados retorno de capital.
Los costos son los esfuerzos monetarios para obtener ingresos y mantener la actividad del negocio.

COSTOS FIJOS

Son aquellos que permiten el funcionamiento del restaurante, que no se modifican según la producción ni la cantidad de platos vendidos. Por ejemplo, el alquiler, cierta composición de la factura de servicios, la amortización del equipo y mobiliario, y la mano de obra.

Son los que cambian según la producción –como la materia prima– **o que son ocasionales,** como el mantenimiento o las acciones de marketing.

COSTOS VARIABLES

Es importante que una persona con los conocimientos y la dedicación adecuada sea la encargada de llevar estos temas. **La planificación financiera y el manejo de costos son la base sobre la que se apoya la eficiencia del negocio.**

CONTROL DE COSTOS

Para empezar, es fundamental registrar todos los procesos, recetas e ingredientes que impliquen la preparación del menú. Se puede crear una planilla en Excel en tu computadora o, si otra persona va a participar de la tarea, en una planilla de cálculo online (en Google Drive o Dropbox); de esa manera podrán ver en simultáneo los cambios que realice cada uno.

1. **Crear una hoja de cálculo** con las solapas “Productos”, “Recetas”, “Platos” y “Desperdicios”.

2. **En la solapa “Productos”, crear las columnas:**

- Código de producto
- Descripción
- Unidad de medida
- Medida
- Precio por unidad de medida
- Porcentaje de desperdicio
- Categoría

	A	B	C	D	E	F	G	H
		LISTADO DE PRODUCTOS - PRECIOS DE MERCADO POR UNIDAD DE MEDIDA Y FACTOR DE DESPERDICIOS						
		Cod Prod	Descripción	Un. Med	Med	$ por U M	% desperdicio	Categoría
1		1	Manteca La Paulina	KG	1,000	$ 478,40	5%	Lácteos
2		2	Crema de leche 39% Milkaut	KG	1,000	$ 213,80	5%	Lácteos
3		3	Leche descremada Verónica	LT	1,000	$ 56,80	5%	Lácteos
4		4	Aceite de Girasol Casaliva	LT	1,000	$ 79,20	5%	Almacén
5		5	Aceite de Oliva Agronorte	LT	1,000	$ 140,60	5%	Almacén
6		6	Maizena	KG	1,000	$ 170,76	5%	Almacén
7		7	Rebozador Total Knorr	KG	1,500	$ 288,30	2%	Almacén
8		8	Caldo granulado Carne Knorr	KG	0,650	$ 296,25	2%	Almacén
9		9	Caldo granulado Verdura Knorr	KG	0,650	$ 296,25	2%	Almacén
10		10	Caldo granulado Gallina Knorr	KG	0,650	$ 296,25	5%	Almacén
11		11	Papa en escama deshidratada Knorr	KG	1,000	$ 266,58	2%	Almacén
12		12	Rinde más Knorr	KG	1,000	$ 357,09	2%	Almacén
13		13	Salsa Demiglace Knorr	KG	1,000	$ 400,78	2%	Almacén
14		14	Base Tomate deshidratado Knorr	KG	0,750	$ 398,45	2%	Almacén
15		15	Orégano Los Valles	KG	1,000	$ 177,00	5%	Almacén

Recetas Bases | Platos | **Productos**

3. **Completar las filas con todas las materias primas que sean utilizadas en la cocina y sus detalles.** Para calcular el porcentaje de merma: peso del desecho / peso bruto * 100.

4. **En la solapa “Recetas”,** detallar cada una de las preparaciones y sus ingredientes de todos los platos del menú.

	A	B	C	D	E	G	H	I	J	K	L
			Puré de papa								
	ID	Ingredientes	Peso neto	Un.	$ unidad	% desp	Peso bruto	Costo		A	Mise-en-place
1	1	Manteca La Paulina	0,050	KG	478,400	5%	0,053	$ 25,18		1	Calentar la el agua con la leche hasta punto de hervor
2	3	Leche descremada Verónica	0,100	LT	56,800	5%	0,105	$ 5,98		2	Incorporar en forma de lluvia las escamas de papa Knorr
3	16	Pimienta Negra molida	0,003	KG	256,000	5%	0,003	$ 0,81		3	Dejar reposar
4	17	Sal fina Dos Anclas	0,002	KG	26,800	5%	0,002	$ 0,06		4	Integrar todo
5	19	Agua grifo	0,600	LT	0,000	0%	0,600	$ 0,00		5	Condimentar
6	11	Papa en escama deshidratada Knorr	0,125	KG	266,580	2%	0,128	$ 34,00		6	Reservar
7					Peso y costo total		0,891	$ 66,025			
8											
9					Peso y costo total por kg		1,000	$ 74,127			
10											
11											
12											
13		Observaciones									

Recetas Bases | Platos | Productos

LA MATERIA PRIMA COMO ALIADA

Se trata de todos los ingredientes necesarios para elaborar el menú.

Muchas veces se cree que reducir costos en materia prima implica bajar la calidad de las mismas, cuando en realidad **se puede lograr con planificación y soluciones más eficientes.** Algunas recomendaciones:

- Optá por productos de temporada, siempre son los de mejor costo y los que hacen que tus platos sean más sabrosos y frescos.
- Elegí productos pensados específicamente para cocinas profesionales: las propuestas de Knorr Professional están enfocadas en lograr un buen rendimiento, con la calidad y consistencia necesaria para el negocio gastronómico. Los productos de Knorr Professional permiten estandarizar procesos y ofrecen versatilidad en su uso.
- Programá tus compras para conseguir las soluciones que mejor se adapten a las necesidades de tu restaurante. Contar con el asesoramiento de profesionales te puede ayudar a encontrar la mejor opción.
- Optá por productos que permitan reducir procesos y optimizar los tiempos de la cocina.
- Utilizá al máximo cada ingrediente, aprovechando cada parte e incorporándolo en más de una receta.
- Hacé que tu menú acompañe los cambios de temporada y las producciones regionales: de esa manera podrás encontrar mejores sabores, colores y precio.

Knorr PROFESSIONAL

UNA LÍNEA DE PRODUCTOS **DISEÑADOS PARA PROFESIONALES**

Los insumos que favorecen una cocina optimizada son aquellos que:

- Son fáciles de usar
- Estandarizan procesos
- Simplifican pasos y reducen tiempos de preparación
- Pueden ahorrar espacio de almacenamiento
- Potencian el sabor con menos ingredientes
- Hacen que innovar sea más fácil y menos riesgoso
- Son versátiles y se adaptan a las nuevas tendencias gastronómicas
- Tienen larga durabilidad

RINDE MÁS

Rinde Más aumenta hasta en un 50%* las preparaciones con carne picada, logrando sabor casero sin necesidad de utilizar otros condimentos.

*En comparación con una preparación casera.

BASE DE TOMATE DESHIDRATADO

La **Base de Tomate Deshidratado** es muy fácil de preparar, ofrece el sabor de tomates maduros durante todo el año y la acidez controlada para las salsas rojas.

CALDOS GRANULADOS

Los **Caldos Granulados** de Knorr Professional realzan el sabor de los platos y entregan un excelente rendimiento para la preparación de sopas y fondos de cocción, entre otros.

REBOZADOR TOTAL

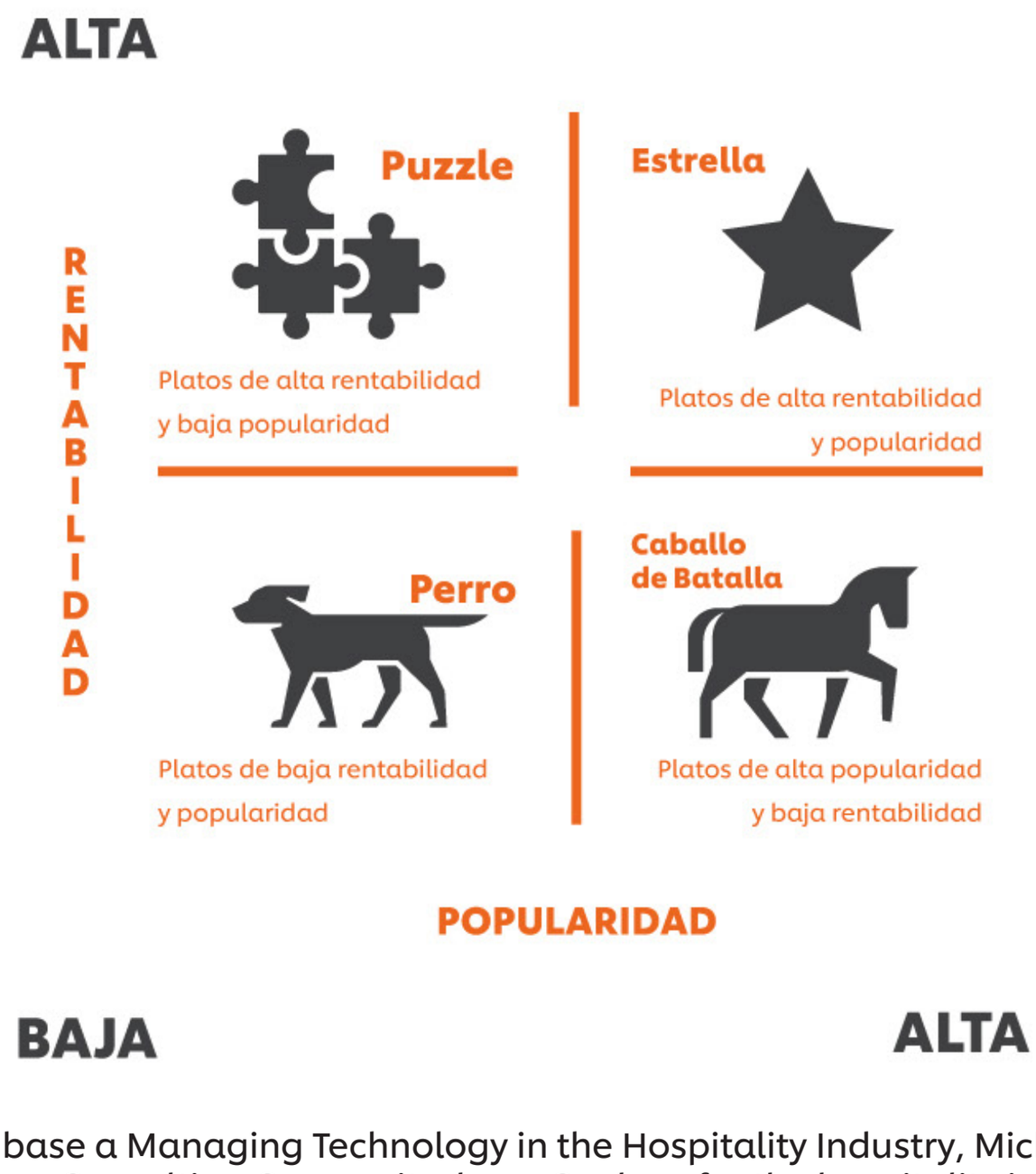
El **Rebozador Total** Knorr Professional logra una adherencia ideal y mantiene un rebozado parejo sin necesidad de agregar huevo ni sal.

Unilever Food Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

¿QUÉ ES LA **REINGENIERÍA DE MENÚ?**

Es una técnica diseñada para analizar la rentabilidad de los platos, impulsar los que producen mayores ganancias y optimizar los que no funcionen.
La reingeniería de menú toma como indicador principal la relación entre el volumen de venta y el margen de utilidad. Un plato rentable es aquel con un porcentaje bajo de costo que, además, es muy popular. Esta matriz ayuda a identificarlos:



Elaborado en base a Managing Technology in the Hospitality Industry, Michael Kasavana y Boston Consulting Group, citado en Cookery for the hospitality industry

La rentabilidad es el beneficio obtenido de una inversión.
El margen de utilidad (o ganancia) es el porcentaje que se adiciona a los costos.

¿Qué hacer en cada caso?

Puzzle: Mejorar su visibilidad con descripciones más atractivas tanto en el menú como en el servicio en el salón y en la atención al cliente de delivery y take away.

Estrella: Asegurar que tenga un lugar privilegiado en la carta y en las recomendaciones, además de tenerlos en cuenta en la comunicación en redes sociales.

Perro: Eliminarlo u optimizar su porcentaje de utilidad para probar otra versión que sea evaluada nuevamente más adelante.

Caballo de batalla: Cambiar algunos ingredientes o modificar la porción para mantenerlos, ya que los clientes los eligen.

Cómo estandarizar procesos con los productos adecuados

La estandarización de procesos ayuda a optimizar las tareas de cada persona que integra el equipo de cocina y el uso de insumos.

Como referencia, compartimos el desglose de tiempo de preparación e ingredientes que requiere preparar una salsa de tomate y cómo se puede realizar usando Base de Tomate Deshidratado, **la solución de Knorr Professional diseñada para aumentar la eficiencia de la cocina profesional.**

COLUMNA A	COLUMNA B	COLUMNA C	COLUMNA D
PROCESO	NÚMERO DE PERSONAS A CARGO	TIEMPO UTILIZADO	PRODUCTO CONVENIENTE KNORR BASE TOMATE
Elección y limpieza de tomates	1	0:05	
Medición de sal y sazonadores	1	0:01	0:01
Medición de ajo y aceite	1	0:01	0:01
Picar ajo y cebolla	1	0:10	0:10
Calentar aceite y sofreír cebolla	1	0:05	0:05
Agregar tomates	1	0:01	
Sumar sal, ajo y sazonadores	1	0:01	0:01
Cocción salsa de tomate	2	0:35	0:05
Moler el tomate hasta lograr la consistencia	1	0:10	
Tiempo total de producción		**1:09**	**0:23**

- **La columna A** muestra los pasos de elaboración de una salsa de tomate al estilo tradicional.
- **La columna B** registra el número de personas necesarias para cada uno de esos procesos.
- **La columna C** marca los tiempos de producción invertidos.
- **La columna D** muestra cómo el uso de un producto diseñado específicamente para aumentar la eficiencia de una cocina profesional puede reducir ese tiempo a solo 5 minutos.

Realizar este proceso con las recetas de tu restaurante te ayudará a identificar qué platos son demasiado trabajosos y costosos, de esa manera podrás buscar el producto que mejor se adapte a tus necesidades.

SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN PARA GASTRONOMÍA

En busca de la eficiencia, **podés recurrir a un sistema informático que organice los costos,** gestión y registro de procesos de tu negocio. Algunas plataformas especializadas son:

- **Maxirest**
- **Tango Resto**
- **Fudo**
- **Bistrosoft**
- **Estudio Resto**

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE REDUCIR LOS DESPERDICIOS?

En Argentina se descarta un kilo de comida diario por habitante. Cada año, 16 millones de toneladas de alimentos van directo a la basura, lo que equivale al 12,5% de los alimentos producidos anualmente en el país, según un informe de la Dirección de Agroalimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

A nivel mundial, el 14% de los alimentos es desechado durante los procesos de recolección, manipulación, almacenamiento y traslado, mientras que el 17% se desperdicia en la instancia del consumo, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2019).

El desecho es cualquier sobrante de los ingredientes que usás en tus platos. Una adecuada gestión de esos desperdicios puede reducir el costo de tu materia prima, ayudarte a alcanzar un presupuesto más eficiente para tu restaurante y lograr un negocio más sustentable. La atención para reducir desperdicios debe estar puesta en todas las etapas del funcionamiento del negocio: planificación, compras, transporte, almacenamiento, producción y servicio.

EL MÉTODO PEPS PARA CONTROLAR EL INVENTARIO

Una de las etapas en la que se puede controlar la reducción de desechos con eficiencia es en el inventario: **el método PEPS** –primero entra, primero sale– **pondrá orden a los productos que tenés almacenados, reduciendo el riesgo de que haya desechos por vencimiento.**

TRABAJAR POR UNA **COCINA SUSTENTABLE**

El buen manejo de presupuesto y el ahorro de costos sin dudas va a beneficiar las finanzas de tu negocio, pero por las acciones que implica también tendrán un impacto positivo en el entorno.

Trabajar por una cocina sustentable se trata de ser respetuosos con el planeta y con la sociedad, cuidando la materia prima y su buen aprovechamiento, ofreciendo una propuesta de valor que contribuya al bienestar, realizando una correcta gestión de desechos, y teniendo en cuenta el impacto ambiental de las operaciones diarias, el trato humano con proveedores, colaboradores y clientes, entre otros factores.

Contá con
UNILEVER FOOD SOLUTIONS
como un aliado para tu negocio

www.**unileverfoodsolutions**.com.ar

Unilever Food Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.