

Receta estándar

- Registro de almacén
 - Dado que es el primer paso de cualquier sistema de costos, cualquier error perjudica la elaboración de la receta estándar.
 - Es necesario mantener y revisar ingresos con los mismos estándares en todo momento.
- Costo total / utilidad
 - Son los aspectos clave para determinar la rentabilidad de los platillos.
 - Determinan el desempeño del negocio.
- Pruebas de rendimiento
 - Influyen en la rentabilidad de los platillos.
 - Pueden variar dependiendo de la capacidad del que prepara los platillos (se puede estandarizar a través de capacitación constante).

Factor de corrección de compras

- Es un número que nos ayuda a determinar la merma de un producto específico.
- Este dato NUNCA cambia, cada producto tiene asignado el suyo.

Beneficios

- Mayor cálculo de cantidades.
- Mayor eficiencia operativa.
- Mayor exactitud con proveedores.
- MENOR MERMA.
- Mayor control de costos.

Resultados

- Se puede expresar el resultado a través de:
 - Kilos
 - Piezas
 - Cajas (siempre 20 kg)

Ejemplo

- En el restaurante fonda mexicana me pidieron 945 raciones de sandía de 123 gr.
 - Factor de corrección: 2
 - Peso promedio: 4 kg.
- ¿Cuántos kilos de sandía necesito?
 - $945 \cdot 123 = 116.23$ kg de peso NETO.
 - $116.23 \cdot 2(FC) = 232.46$ kg peso BRUTO.
- ¿Cuántas sandías necesito?
 - $232.46 / 4 = 58.11$ sandías
- ¿Cuántas cajas de sandía necesito?
 - $232.46 / 20 = 11.62$ cajas

2. Para una comida voy a ofrecer pámpano entero. Necesito 98 raciones de 200 gr.

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $98 \cdot 200 = 19.6$ peso NETO.
 - $19.6 \cdot 2 = 39.2$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $39.2 / 250 = 157$ piezas.
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $39.2 / 20 = 1.96$ (2 cajas)

3. Para el cóctel del 29 de enero el menú incluye Almeja con concha. Necesito 150 raciones de 130 gr. P.P= 20 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $150 \cdot 130 = 19.5$ kg peso NETO
 - $19.5 \cdot 4.8 = 93.6$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $93.6 / .020 = 4,680$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $93.6 / 20 = 4.68$ (5) cajas.

4. La comida que se servirá el próximo domingo requiere filete de cazón. Necesito 400 raciones de 220 gr. P.P= 200 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $400 \cdot 220 = 88$ kg peso NETO
 - $88 \cdot 1.8 = 158.4$ kg peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $158.4 / .200 = 792$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $158.4 / 20 = 7.92$ cajas

5. Para el día del padre se ofrecerán 690 raciones de 250 gr. Costilla de res. P.P= 210 gr.

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $690 \cdot .250 = 172.5$ kg peso NETO
 - $172.5 \cdot 1.36 = 234.6$ kg peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $234.6 / .210 = 1,117.14$ piezas.
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $234.6 / 20 = 11.73$ cajas

6. Para el 10 de mayo se ofrecerá un menú que incluye mojarra frita. Necesito 999 raciones de 280 gr. P.P = 190

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $999 \cdot 280 = 279.72$ peso NETO
 - $279.72 \cdot 1.9 = 531.46$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $531.46 / .190 = 2,797.15$ piezas.
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $531.46 / 20 = 26.57$ cajas.

7. Se solicitan 550 raciones de pulpo cada una de las raciones deberán ser de 130 gr. P.P. = 300 gr.

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $550 \cdot 130 = 71.5$ peso NETO
 - $71.5 \cdot 1.2 = 85.8$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $85.8 / .300 = 286$ piezas.
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $85.8 / 20 = 4.29$ cajas.

8. Quiero hacer Ceviche para mi fiesta de cumpleaños. Necesito 325 raciones de 115 gr. Mi ceviche lo haré con Sierra Entera. P.P. = 280 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?

- $325 \cdot 115 = 37.37$ peso NETO
- $37.37 \cdot 2 = 74.75$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $74.75 / .280 = 266.92$ piezas.
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $74.75 / 20 = 3.73$ cajas.

Para la comida de navidad de mis empleados ofreceré pollo entero. Quiero 172 raciones de 90 gr. P.P = 1.5 kg

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $172 \cdot 90 = 154.8$ peso NETO
 - $154.8 \cdot 1.5 = 232.2$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $232.2 / 1.5 = 154.8$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $232.2 / 20 = 11.61$ cajas

Para el bautizo del hijo de un amigo ofreceré Filete de Mero para 220 personas. Cada plato se servirá 175 gr. P.P= 220 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $220 \cdot .175 = 38.5$ peso NETO
 - $38.5 \cdot 1.9 = 73.15$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $73.15 / .220 = 332.5$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $73.15 / 20 = 3.65$ cajas

Quiero 10 porciones de sandía de 150 gr. Cuantos kilos de sandía compara? P.P = 4 kg

- $10 \cdot .150 = 1.5$ kg peso NETO
- $2 \cdot 1.5 = 3$ kg peso BRUTO

Estoy en Toks, necesito tener el dia de mañana 250 raciones de Papaya de 200 gr. Cada uno. ¿Cuántos de papaya necesito comprar? P.P= 4 kg

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $250 \cdot 0.200 = 50$ kg peso NETO
 - $50 \cdot 1.4 = 70$ kg peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $70 / 4 = 17.5$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $70 / 20 = 3.5$ cajas

En el restaurante Los Almendros necesito hacer agua de Mandarina y la receta pide 10 kilos de peso neto de dicha fruta. P.P= 210 gr

- Cuanto de mandarina compraré?
 - $10 \cdot 1.4 = 14$

En una licitación me pidieron 300 raciones de pepino de 150 gr. P.P= 200 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $300 \cdot .150 = 45$ peso NETO
 - $45 \cdot 1.2 = 54$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $54 / .200 = 270$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $54 / 20 = 2.7$ cajas

Konditori solicita 250 raciones de Mamey, con peso neto de 150 gr. P.P=200 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $250 \cdot 150 = 37.5$ peso NETO
 - $37.5 \cdot 1.6 = 60$ kg peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $60 / 200 = 300$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $60 / 20 = 3$ cajas

En California, hay 3,000 damnificados, necesito darles 1 manzana a cada uno. ¿Cuántas cajas de manzana pido? P.P = 120 gr

- $3.000 \cdot 120 = 360$ kg peso BRUTO
- $360 / 20 = 18$ cajas

En el restaurante Fonda mexicana necesita 457 raciones de Pera de 100 gr. ¿Cuántos kilos de pera necesito comprar? P.P= 120 gr

- ¿Cuántos kilos necesito?
 - $457 \cdot 100 = 45.7$ peso NETO
 - $45.7 \cdot 1.2 = 54.84$ peso BRUTO
- ¿Cuántas piezas necesito?
 - $54.84 / 120 = 457$ piezas
- ¿Cuántas cajas necesito?
 - $54.84 / 20 = 3$ cajas

Valuación de inventarios

- Valuación: Estimar el valor de un activo
 - Asignar el valor unitario a cada producto, ya que puede ser que no todas las compras se hayan realizado al mismo precio
 - Hay productos en los que los precios varían a lo largo de un mes.

Inventario mensual

- En la mayoría de los negocios, la toma física de inventarios es una práctica com, se realiza al cierre de un periodo contable generalmente a final de cada mes
- Su finalidad es determinar el costo anual de alimentos y bebidas utilizados en el mes

Formato de inventarios

- Para obtener mejores resultados
 - Enlistar los productos, previo a la toma.
 - enlistar los productos según su distribución en el almacén.
 - Dos personas son necesarias; una que tome nota y otra que efectúe el conteo.

Stock de inventarios

- Mínimos: Cantidad mínima de materia prima que se necesita para poder hacer frente a un día de operación completo.
 - Ej: si yo se que un día vendo 27 filetes wellington, MÍNIMO tengo que tener 27 filetes wellington en mi almacén.
 - NUNCA SE DEBE DE TENER MENOS DEL MÍNIMO EN ALMACÉN. NUNCA!!! - Ramón
- Máximos: Cantidad máxima de materia prima que tendría que existir dentro del almacén.
 - Mínimo: 10 cajas

- Fórmula: Mínimo (10 cajas) + 50% del mínimo (5 cajas) = 15 latas de tomate
- Stock: Cantidad ideal que debería existir dentro del almacén
 - Fórmula: Mínimos + máximos / 2
 - $10 + 15 / 2 = 12.5 \rightarrow 13$ cajas.
 - Sirve para que cuando consumes la penúltima lata, en ese momento se debe de abastecer otra vez ese producto.

Valor en el inventario por producto

- VALOR DEL PRODUCTO: cantidad de unidades * costo unitario
 - Valor total de inventario: suma de los valores de todos los productos en el inventario.
 - Inventario final: es el valor total del inventario.
 - Inventario inicial: el inventario final del periodo anterior se convierte automáticamente en el inventario inicial del nuevo periodo.

Métodos para asignar valor a las unidades en el inventario

1. Precio actual.
 2. PEPS (Primeras entradas, Primeras salidas)
 3. Precio promedio
 4. Último precio de compra
 5. UEPS (Últimas entradas, primeras salidas)
- El contralor de costos o el contador será el encargado de elegir el método más apropiado.

Ingeniería del menú

- Comprender la clasificación de platillos dentro de un restaurante a través de la Ingeniería de Menu
- Es el estudio del menú, como principal herramienta de ventas dentro de un establecimiento de A y B.
- Permite aprovechar al máximo los recursos disponibles y elimina subjetividad al tomar decisiones (quitar un platillo, subir precios, moverlo en la carta) sobre qué elementos incluir o eliminar del menú.

¿Qué mide?

- Popularidad
 - Que tanto le gusta la gente
 - Que tanto la gente pide ese plato
- Rentabilidad
 - Asociada con la utilidad.
 - Cuánto le estoy ganando a cada platillo.
- No admite comparaciones con otros menús.

Objetivo

- Maximizar las ganancias orientando al cliente a pedir aquellos platillos que el restaurante quiere vender
- Conocer la Viabilidad de cada platillo

Beneficios

- Al conocer la información de cada platillo, elimina la subjetividad a la hora de la toma de decisiones.
- Mejora la disposición de los platos ofrecidos
- Tener soluciones concretas sobre cómo proceder al momento de fijar precios

¿Cómo surge?

- Fue desarrollada en el año 1982 por los profesores de la Universidad de Michigan
 - Michael Kasavana y Donald Smith
 - Ellos desarrollan un modelo que pudiera anticipar cómo se comporta un consumidor dentro del establecimiento.

| | | | |
|------------|---------------|-------------|------------|
| | + Popularidad | | |
| - Utilidad | Caballo | Estrella | + Utilidad |
| | Perro | Rompecabeza | |
| | - Popularidad | | |

- Matriz para la ingeniería del menú
 - Hoteles all inclusive

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| ALTA popularidad BAJO costo | ALTA popularidad ALTO costo |
| BAJA popularidad BAJO costo | Baja popularidad ALTO costo |

- ESTRELLA
 - ALTA UTILIDAD Y ALTA POPULARIDAD
 - Mantener especificaciones rígidas de calidad, control de porciones y presentaciones
 - Ubicar productos en zona altamente visible.
 - Hacer pruebas de elasticidad.
 - Se refiere a que pueden agarrar un platillo y subir su precio paulatinamente.
 - Antes debes de hacer un análisis de mercado.
 - Pueden venderse a un precio más alto y no afectar su popularidad.
- CABALLO
 - Baja utilidad y alta popularidad
 - Modificar las guarniciones.
 - Mejorar el costo sin que la gente deje de pedirlo.
 - Reubicar el platillo más abajo dentro del menú.
 - Ofrecerlos junto con otros productos de bajo costo, para lograr una ganancia global.
- ROMPECABEZAS
 - ALTA UTILIDAD Y BAJA POPULARIDAD
 - Por su rentabilidad, suelen ser los platos que todos los gerentes buscan que se vendan; el desafío radica en encontrar la manera de incrementar la venta.
 - Se requieren mucha mano de obra o son altamente perecederos y NO caracterizan al restaurante es bueno quitarlo
 - Ponerlos en un lugar más visible.
 - Publicidad como “platillo de la casa” “sugerencias”
 - Disminuir precio de venta.
 - Cambiar el nombre del producto (frase de moda)

- Limitar el número de productos rompecabezas en el menú

PERRO

- Baja utilidad y baja popularidad
- Área de oportunidad para innovar, crear e inventar nuevos platillos.
- Tienes que agotar todas y cada una de las posibilidades antes de quitar un platillo de la carta.
 - Al quitar un platillo de la carta, puedo hacer que todos los demás se vean afectados por el precio ponderado.
- Son los primeros candidatos para ser sacados del menú, ya que no contribuyen con utilidad y no son populares.
- Ofrecen una excelente oportunidad para innovar el menú con nuevos platillos, permiten incorporar artículos de temporada, en el momento en que los productos están más baratos.

Estrellas y rompecabezas: son los platillos que más nos interesa promover.

Caballos y perros: cambiar estrategia o desaparecer.

Extensión de producto

- Se hace un platillo nuevo a partir de un platillo estrella.
- Por ejemplo: mi postre estrella es el cheesecake de fresa → saco un cheesecake de oreo.

Reporte mensual de costos

- Efectuar la concentración de todos los movimientos de la operación de alimentos en un reporte, para:
 - Decidir el costo neto de lo vendido
 - Compararlo con el planeado
 - Determinar si se logró el objetivo
- De lo contrario, es el momento para tomar decisiones.

Créditos al costo

- Se definen como el total de mercancías regaladas a los clientes o empleados del restaurante.
 - Son “regalos” que nosotros damos a empleados, proveedores, etc. con el fin de obtener beneficios.
- (Nosotros lo tomamos a precio de compra)
 - Alimentos a empleados (planeado con base en costos)
 - Alimentos a cocineros
 - Cortesías (Clientes potenciales, negocios)
 - Consumos del gerente (criterio moral) (menú o carta)
 - Consumos del ejecutivo (criterio moral) (carta)
 - Consumos de artistas (carta)
 - Traspaso íter departamentales (misma naturaleza)
 - Se refiere a que yo como restaurante compro insumos para mí restaurante, tanto para cocina como para bar. Se registra en restaurante pero se usa en bar, entonces el restaurante se lo traspasa a bar.
 - Traspaso entre unidades

- Se refiere a que toks pedregal compra materia prima de sobra, pero toks san jerónimo compro de menos, entonces toks pedregal traspasa mercancía a toks san jerónimo.

Método para calcular el reporte mensual

- Es la conclusión de las operaciones durante el mes.
- Por lo tanto, sus resultados se basarán en determinar los costos, con base en el sistema de:
- DIFERENCIA DE INVENTARIOS, es el mejor y más exacto.
 - Lo que compramos vs lo que utilizamos vs lo que sobró.

Fórmula para calcular reporte mensual por diferencia de inventarios

- $\text{Inventario inicial} + \text{compras del mes} = \text{total de existencias} - \text{inventario final} = \text{costo bruto} - \text{créditos al costo} = \text{costo neto real (lo vendido)}$

Costeo Buffet

Factores a considerar en un buffet

- Categoría del establecimiento
- Tipo de comensales o clientes
- Tiempo disponible en la comida
 - Buffet de horario de goodin
 - Buffet de domingo
- Número de comensales
 - Producción por lote
 - Asegurarnos que el primer cliente que come y el último tengan la misma calidad de alimentos
- Edad de los comensales
- Género, gustos y costumbres
- Estación del año
- Tipo de menú
- Ubicación del establecimiento
- Facilidad de robo

Consideraciones de la distribución del Buffet

- Costo de los productos
- Popularidad o aceptación
- Combinación entre platillos

Distribucion de clasificacion Buffet

- Chicharrón en salsa verde (platillo exótico)
- Frijoles (1 taza de frijol crudo rinde 2.4 tazas en cocido)
- Pollo en adobo (es más barato)
- Arroz blanco (1 taza de arroz crudo te rinde 3 tazas de arroz cocido)
- Puntas de filete (porque está en medio) (es como el círculo donde se sirven poquito) (aquí se ponen los platos más caros)
- Verduras al vapor
- Pescado a la veracruzana
- Tacos de cochinita pibil
- Espagueti rojo

Factores a tomar en cuenta para la distribución de un Buffet

- Mentalidad de “desquitar” - No es lo mismo que lo que come que lo que pone en el plato
- Identificar los productos de menor a mayor costo
- Las barras se montan de izquierda a derecha: aunque sea en herradura
- Para un evento chico se pone una barra por cada 30 personas
- Para un evento grande una barra por cada. 50 personas
- De lo primero y lo último que se sirven llenan el plato
- Lo que se coloca antes y después de un plato costoso hace que sea rentable
- Las alturas de servicio influyen de manera directa: abajo - CENTRO - arriba
- Es importante leer la basura al finalizar el servicio

¿Cuánto elaborar cada platillo?

- ¿Cuánto come un cliente?
 - CASA= 250 gr
 - REST / EVENTO = 450 g
 - BUFFET = 600 g
- ¿Qué porcentaje se debe elaborar?
 - 70% comida salada (420 g)
 - 30% comida dulce (180 g)
- 70%
 - 70% plato fuerte (294 g)
 - 30% guarniciones (126 g)
- 70% (294g)
 - Fuertes
 - Chicharrón en salsa verde 30%
 - 1 persona = 88.2
 - 200 personas = 17,640
 - Puntas de filete 20%
 - tacos de cochinita 20%
 - Pollo en adobo 15%
 - Pescado a la veracruzana 15%
- 30% (126 g)
 - Guarniciones
 - Arroz blanco 30%
 - Frijoles refritos 25%
 - Espagueti rojo 25%
 - Verduras vapor 20%

- h
- h
- h
- h
- h
- hh
- h
- h
- h
- h
- h
- h

S
S
S
S
S
S
S
S
S
S
S