

Guía práctica de control de costes para restaurantes

Un sistema semanal para conectar ventas, compras, inventario, recetas, mermas y personal sin tratar los datos incompletos como cero.

Objetivo Detectar qué ha cambiado, cuánto importa y qué registro permite comprobarlo.	Ritmo Una revisión diaria breve, una revisión semanal de gestión y un cierre mensual verificable.
Regla Toda cifra importante debe poder rastrearse hasta ventas, facturas, movimientos, recuentos o turnos.	Resultado Menos conciliación manual y acciones concretas con responsable, plazo y medida de seguimiento.

RestoVector

Connected restaurant operations and cost control · restovector.com

01 La cadena de datos que debe cerrar

Los porcentajes finales solo son útiles cuando los eventos operativos que los producen están conectados y usan el mismo periodo y ubicación.

01	Comanda	Platos y cantidades
02	Cocina	Preparación y servicio
03	Pago	Venta cerrada
04	Receta	Consumo esperado
05	Inventario	Movimiento real
06	Analítica	Coste y margen

Si una venta, factura, receta, merma o recuento falta, marca la cobertura como incompleta antes de interpretar el resultado.

02 Cuadro de mando semanal

Revisa primero la cobertura de datos; después compara resultados. Usa una definición fija para que cada semana mida lo mismo.

Métrica	Cálculo	Señal	Revisión
Ventas netas	Ventas - descuentos - devoluciones	Cambio vs. periodo comparable	Cierres y anulaciones
Food cost real	Consumo conciliado / ventas de comida	Subida material	Compras, recuentos y mermas
Coste teórico	Recetas actuales x mix vendido	Cambio de receta o mix	Recetas y precios vigentes
Diferencia	Food cost real - teórico	Brecha persistente	Porciones, mermas, registros
Prime cost	Producto + personal directo	Supera objetivo	Cobertura de nómina y ventas
Merma	Coste de merma / ventas	Categoría o motivo creciente	Motivos y responsables
Diferencia stock	Recuento - libro	Repetida o material	Unidades y movimientos

Nunca mezcles periodos o ubicaciones en el denominador.

03 Rutina diaria, semanal y mensual

Una rutina corta y repetible supera a un informe grande que nadie revisa.

Diario · 10 minutos Pedidos abiertos anómalos; pagos pendientes; errores de sincronización; productos agotados; mermas sin motivo.	Semanal · 45 minutos Ventas, food cost, prime cost, merma, variación de stock, precios de proveedores, tiempos de servicio y acciones anteriores.
Mensual · 90 minutos Cerrar facturas y recuentos, comparar periodo equivalente, documentar cobertura y aprobar cambios de carta, compra o producción.	Trimestral · 2 horas Revisar proveedores, fichas técnicas, objetivos, permisos, dispositivos, recuperación y formación del equipo.

Acción	Responsable	Fecha	Medida antes	Medida después
[]				
[]				
[]				

04 Recuento e inventario

El stock debe derivarse de movimientos y corregirse mediante un recuento verificado, no sobrescribirse sin rastro.

Paso	Control	Por qué
1	Congela movimientos o registra el corte exacto	Evita contar entradas y salidas dos veces
2	Cuenta por ubicación y unidad base	Reduce conversiones ambiguas
3	Revisa grandes diferencias antes de activar	Detecta errores de unidad o captura
4	Publica un ajuste trazable	Conserva libro, recuento y diferencia
5	Asigna causa y acción	Distingue proceso, receta, merma o registro

05 Mermas que generan una acción

La descripción debe cambiar según el patrón observado. Evita una frase genérica para todos los productos.

Sobreproducción Reducir lote o ajustar previsión según ventas recientes	Recorte/preparación Revisar rendimiento, técnica y porción
Caducidad Reducir pedido, frecuencia o tamaño de envase	Devolución Relacionar causa con cocina, servicio o calidad
Rotura Revisar almacenamiento, manipulación y equipo	

06 Plan de implantación en cuatro semanas

Empieza con datos suficientes para operar; añade automatización después de comprobar el flujo.

Semana	Objetivo	Entrega verificable
1	Base	Ubicaciones, usuarios, productos, unidades, proveedores y stock inicial
2	Operación	Sala, cocina, pagos, compras, recepción y merma probados
3	Control	Recetas prioritarias, recuento, coste y primera revisión semanal
4	Fiabilidad	Turno real, recuperación offline, dispositivos, incidencias y formación

La meta no es configurar todo. Es cerrar un flujo completo y demostrar que los datos explican lo ocurrido.

Esta guía es material operativo general. Ajusta métricas, responsabilidades y obligaciones legales a tu restaurante y jurisdicción.