



CÓMO AHORRAR EN COSTOS DENTRO DE TU RESTAURANTE

Unilever Food Solutions 2020.

*Administrar un restaurante es una labor que requiere compromiso, pasión y creatividad. Desde el momento de la apertura, invertimos en publicidad, personal, ingredientes, utensilios... pero, aun así, a veces pareciera que los beneficios son muy pocos para la cantidad de trabajo realizado. **¿Por qué sucede esto? Muchas veces, sin darnos cuenta, estamos cargando con nosotros una gran cantidad de gastos que se acumulan mes a mes.***

Reducir los costos dentro de nuestro restaurante sin afectar la experiencia de nuestros comensales puede parecer, a veces, una tarea imposible. Para ayudarte a lograrlo, hemos preparado estos consejos que te ayudarán identificar y disminuir costos.

1 EL AHORRO EMPIEZA MUCHO ANTES DE LA COCINA

A diferencia de otros negocios, la materia prima que utilizamos en un restaurante puede caducar y no puede ser devuelta en caso de algún problema. **Es por ello que debemos ser extremadamente cuidadosos con los ingredientes que compramos.**

BUSCA MEJORES PROVEEDORES:

Si compramos productos de baja calidad para ahorrar, puede que se dañen antes de lo esperado. La relación calidad-precio de los productos es el factor más importante que debemos tomar en cuenta al momento de escoger un proveedor. Tendrá un impacto directo en nuestros ingresos, pero también en nuestras pérdidas.

DOMINAR EL INVENTARIO ES FUNDAMENTAL:

Un control estricto del inventario puede ayudarnos a reducir en gran medida las mermas, lo que se traduce en menos costos. Para ello, es necesario conocer cuánto se compra, cuánto se utiliza y cuánto se pierde. Evita las pérdidas por contaminación cruzada o mal almacenamiento, pero también optimiza las compras de acuerdo a tu flujo de ventas.

TRABAJA CON EL EQUIPO DE COCINA:

La falta de estandarización en los procesos dentro de la cocina puede ocasionar grandes pérdidas diarias. Las porciones irregulares, errores durante la preparación y un mal manejo de los desperdicios, son los principales causantes de mermas. Reúnete con el equipo de cocina para diseñar soluciones a estos problemas.





2 ANALIZA LA EFICIENCIA ENERGÉTICA DEL RESTAURANTE

Muchas de las pérdidas de un restaurante se dan por la falta de flexibilidad. Ser capaces de adaptarnos a los cambios y responder a las dinámicas de mercado es algo esencial para cualquier negocio, pero que muchas veces solemos olvidar por querer imponer nuestra visión gastronómica.

UTILIZA INGREDIENTES DE TEMPORADA

Usar ingredientes de temporada es una excelente forma de reducir costos. Son mucho más fáciles de conseguir, su sabor está en su punto ideal y suelen ser más económicos. Sustituye ingredientes en recetas clásicas para ahorrar costos e innovar. Los comensales adoran ser sorprendidos.

LIMITA LAS OPCIONES DE TU CARTA:

¿Tienes platos que no venden bien y generan muchos desperdicios al final del día? Puede que sea hora de eliminarlos por completo de tu oferta culinaria. Al adaptar tu carta a la demanda, evitarás pérdidas en ingredientes y tu restaurante será más atractivo.

REDUCE LAS PORCIONES:

La mayoría de los comensales ponen la calidad muy por encima de la cantidad. Reducir un poco el tamaño de las porciones te permitirá llevar un control más estricto de los ingredientes. También puedes ofrecer diferentes presentaciones para el mismo plato, de forma que el comensal tenga mayor variedad.

3 EL AHORRO EMPIEZA MUCHO ANTES DE LA COCINA

Las tarifas de electricidad, agua o gas, son algunos de los gastos más importantes para cualquier negocio. Es importante hacer un seguimiento del consumo energético del local para sacar el mayor provecho a este recurso, a la vez que reducimos los costos.

UTILIZA ELECTRODOMÉSTICOS EFICIENTES:

La tecnología es cada vez más eficiente a nivel energético. Si tus facturas son muy elevadas al final del mes, deberías plantearte la posibilidad de adquirir nuevos aparatos. A la larga, la reducción de costos superará por mucho a la inversión.

AGENDA REVISIONES O MANTENIMIENTOS PERIÓDICOS:

Reparar las fugas de agua, limpiar el polvo de los focos para que mantengan su intensidad o aislar correctamente las ventanas, son pequeñas acciones que pueden aumentar la vida útil de tu restaurante y reducir costos energéticos.

APROVECHA LA ESTRUCTURA DEL LOCAL:

Las corrientes de aire, la luz y las sombras naturales son grandes aliados al momento de iluminar o refrigerar el local. Al distribuir las mesas, toma en cuenta estos factores.

NO DEJES NADA ENCENDIDO INNECESARIAMENTE:

Estudia bien los flujos de ventas para optimizar los procesos de preparación de los alimentos. Por ejemplo, si los platos fritos no se venden bien, puede que no sea necesario tener la freidora encendida todo el día. Al terminar el día, asegúrate de que todo está apagado.





4 INVOLUCRA A TUS EMPLEADOS EN LA REDUCCIÓN DE COSTOS

Los miembros del personal pueden ayudarte mucho a reducir los costos. Mantenerlos motivados e implicados en todo el proceso los ayudará a sentirse comprometidos con el éxito del local. Son ellos quienes aplicarán las medidas que se tomen y velarán por el cumplimiento de las mismas.

PONLOS AL TANTO DE LOS GASTOS QUE PUEDEN REDU-

Al compartir información con el personal, asegúrate de incluir cifras de los gastos que pueden reducir. ¿Cuánto se gasta en cristalería nueva cada mes? ¿Cuánto se gasta en comida que se tira al final del día? Mientras más sepan, más responsables serán.

MOTIVA A TUS EMPLEADOS:

Sé agradecido con los empleados que observes aplicando las medidas y hazles saber que está haciendo un buen trabajo. La vocación puede ser un arma muy poderosa al momento de alcanzar el éxito.

INVIERTE EN CAPACITACIÓN Y HERRAMIENTAS:

La formación y el profesionalismo pueden evitarte muchos costos en accidentes a largo plazo. Además, mejora mucho la experiencia de los comensales. Es una inversión que no puede faltar.

Reducir costos no siempre significa sacrificar calidad de servicio. Todo lo contrario: una reducción inteligente puede ayudar a mejorar la experiencia del comensal dentro de nuestro restaurante y aumentar nuestro margen de ingresos. El secreto está en trabajar en conjunto a lo largo del local para hacer del ahorro un hábito laboral.

Aplica estos consejos y úsalos como base para analizar la eficiencia de tu restaurante.



CÓMO AHORRAR EN COSTOS DENTRO DE TU RESTAURANTE

Unilever Food Solutions 2020.