

Administrando las Finanzas de Su Restaurante

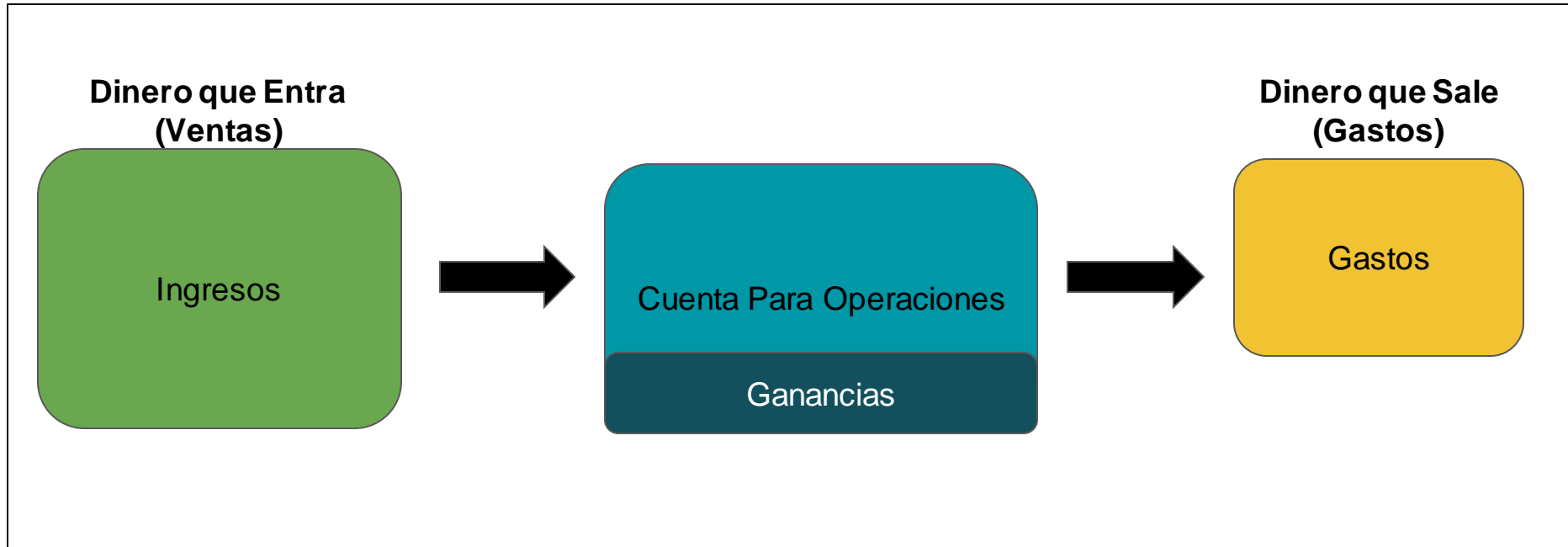
El Problema

- Dirigir un negocio de alimentos puede ser agotador.
- La generación de beneficios es crucial.
- Si no se generan ganancias desde el principio, el propietario es susceptible de agotarse.

Lenguaje Básico

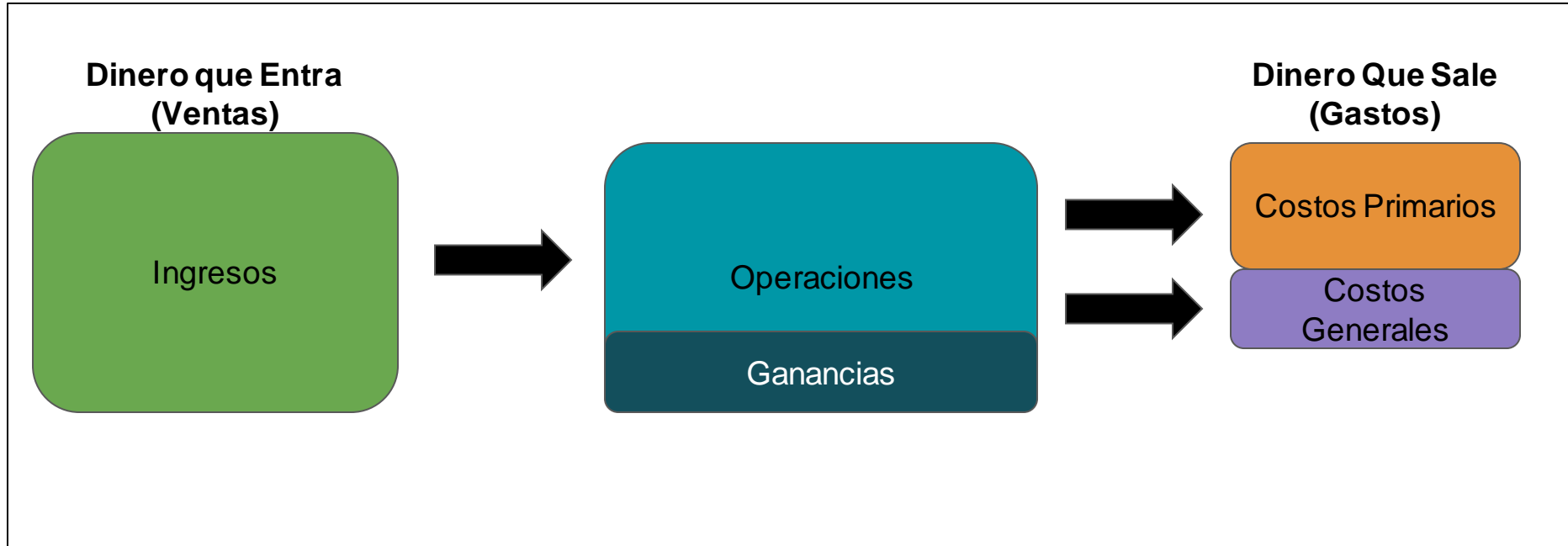
¿Que es la Ganancia (Beneficio o Utilidad)?

- Lo que cuenta y lo que no cuenta.
- Los ingresos menos lo que se utilice para comprar los bienes y servicios necesarios para el restaurante se convierten en ganancia.



El Panorama General

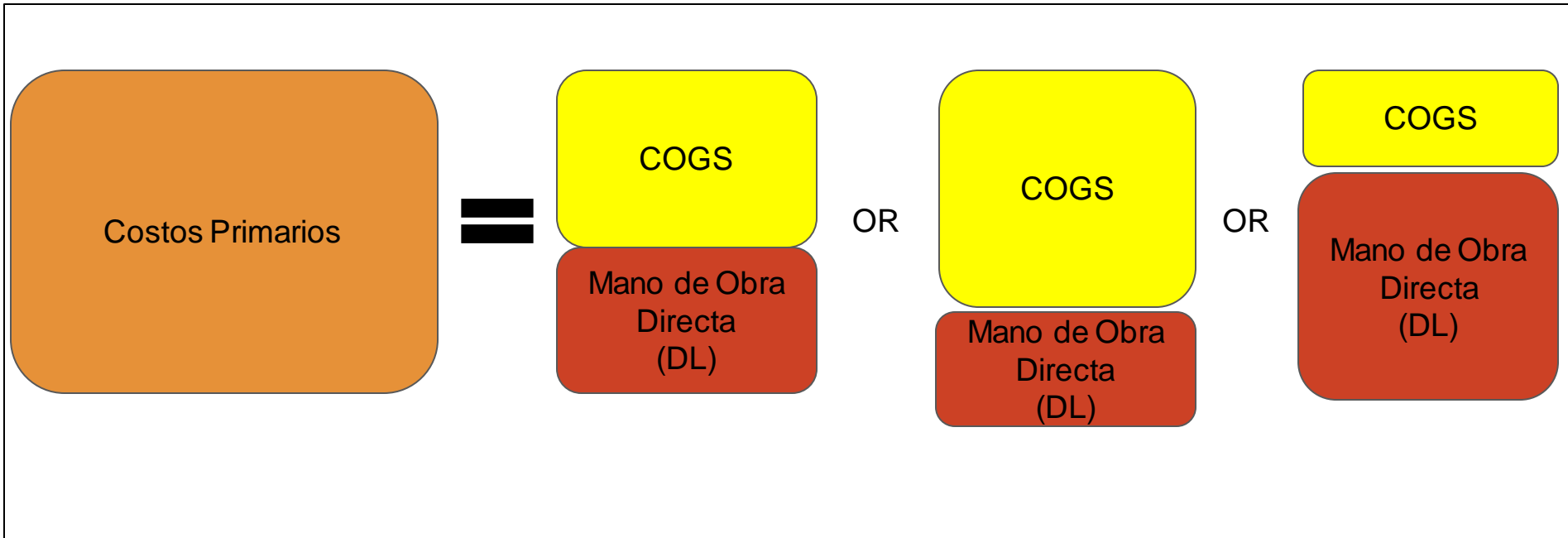
- Los Gastos consisten en **Gastos Primarios** y **Gastos Generales**



Gastos

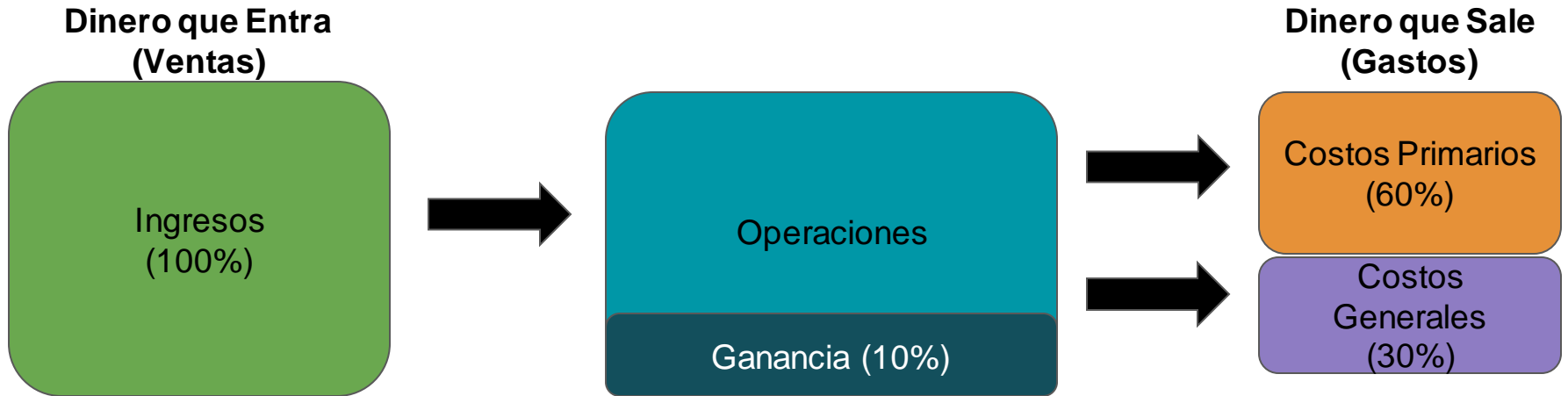
Gastos Primarios

- **Gastos Primarios** consisten en **Gastos de Productos Vendidos (COGS)** y **Mano de Obra Directa (DL)**



Puntos de Referencias (Benchmarks)

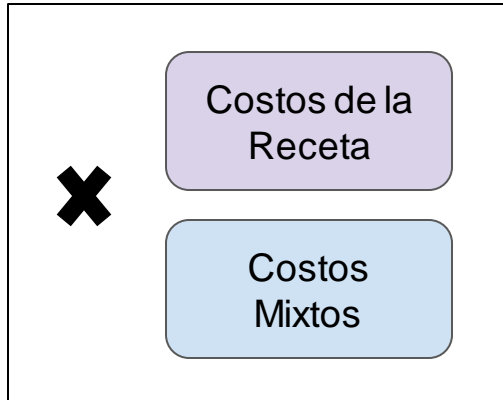
- Son las tendencias que se observan en las diferentes industrias. Por ejemplo, la industria de “comida-rapida” puede exhibir diferentes tendencias a la industria de “servicio-completo” de restaurantes.



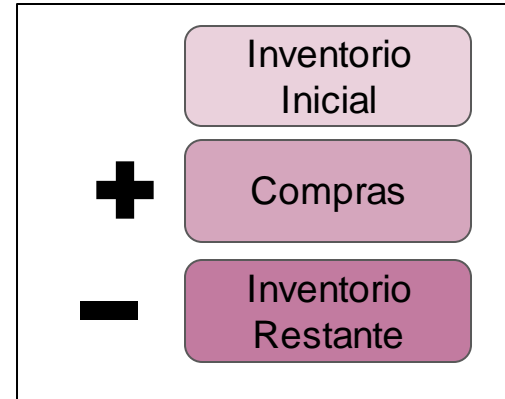
COGS (Gastos de Productos Vendidos)

- COGS para Comida versus Bebidas COGS y las tendencias de cada una
- COGS en el “Mundo Perfecto” versus COGS en la realidad, y la brecha inevitable
- La Oportunidad Emergente de tecnologías como MarginEdge, RSP, etc.

COGS en un “Mundo Perfecto”



COGS en la Realidad



Mano de Obra Directa (DL)

- ¿Que debe ser incluido en Mano de Obra Directa?
- Mano de Obra Directa “Ideal” (el calendario) versus “Realidad” (nomina de sueldos) y la brecha de Mano de Obra Directa
- La ciencia y arte de la planificación de personal
- Aspectos fundamentals de calidad de trabajo, trabajo en equipo y prevención de rotación
- El impactante costo de la rotación de personal– el factor de desperdicio más grande de la industria de restaurantes

Nomina de Sueldos

Impuestos

Compensación a
trabajadores

Gastos de
Contratación

Beneficios

Comida Para
Empleados

5 Categorías de Gastos Generales

- Algunos se pueden controlar y otros no

Gastos Operacionales Directos

Mantenimiento y Reparaciones

Mercadeo y Promoción

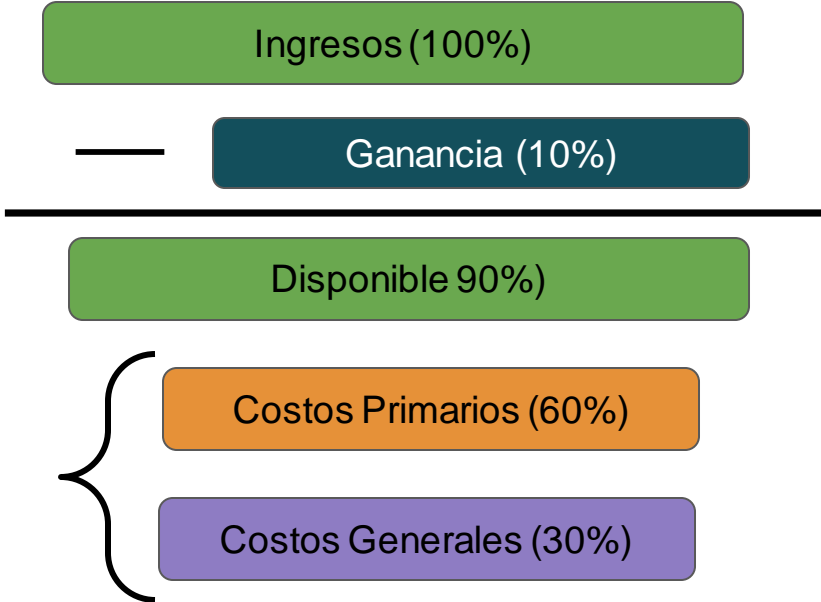
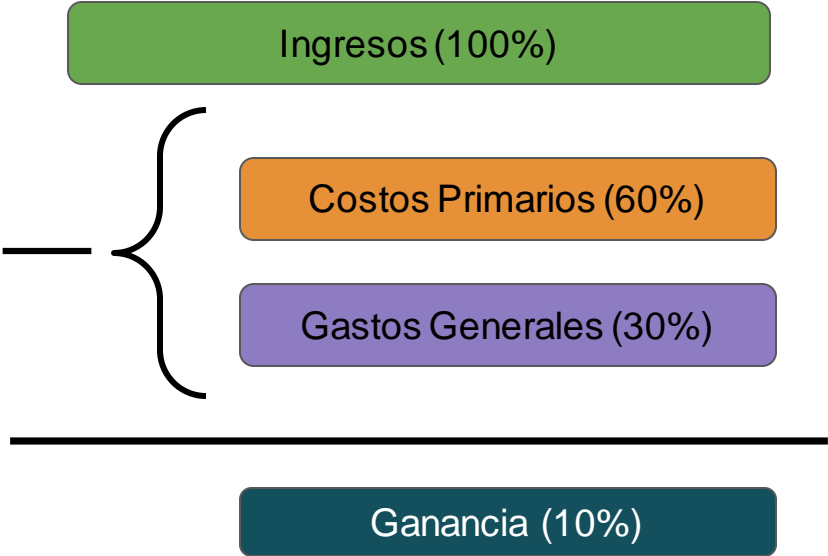
Administrativo & General

Ocupación

Ganancia

Ganancia

- Ganancia Neta o Primero Ganancia?



7 Usos de la Ganancia

Servicio de la Deuda

Reemplazo de Equipo o adiciones

Oportunidades de Negocio/Expansión

Reparto de Utilidades

Reservas de Efectivo

Retorno a los inversores

Impuestos de Negocios tanto estatales como federales

El Costo de Su Menu

Encuentre Su 'Mundo Perfecto' COGS:

1. **Identifique Identify** un articulo del menu para este ejercicio (Intente uno que tenga pocos ingredients)
2. **Convierta la receta** a unidades de peso (i.e. onzas o gramos)
3. **Encuentre Find** el precio por peso para cada uno de los ingredientes mirando los precios en las facturas.
4. **Sume** el total de los costos de la receta.
5. **Pese** el lote y pese una porción. ¿Cuántas porciones salen de una receta?
6. **Divida** el costo total de la receta por el numero de porciones que salen.
7. **Felicitaciones**, usted ya sabe el mejor estimado del COGS de ese articulo!

1. **Identifique** el artículo del menu más simple

Borde de la Tarta

3. **Encuentre** el precio por peso de cada ingredient (**convierta Libras a Gramos**)

Harina: $\$34.90/50 \text{ LB} = \$0.00154/\text{gram}$
Mantequilla: $\$5.90/\text{LB} = \$0.013/\text{gram}$
Sal: $\$6.99/3 \text{ LB} = \$0.005/\text{gram}$

5. **Pese** el lote terminado. Pese una porción. Divida por el peso de una porción para determinar cuantas porciones salen del lote.

Peso del lote: 1500 grams
÷ Una porción: 30 grams
= Rendimiento de la porción: 50

2. **Convierta** la receta

600g harina
454g mantequilla
12g sal



4. **Calcule** el costo total de la receta

600g harina x $\$0.00154/\text{gram} = \0.92
454g mantequilla x $\$0.013/\text{gram} = \5.90
12g sal x $\$0.005/\text{gram} = \0.06

Total = \$6.88

6. **Divida** el costo total de la receta por el numero de porciones para obtener el COGS de la porción.

$\$6.88 \text{ recipe total} \div 50 \text{ portions} = \0.14 per portion

Referencias

Profit First by Mike Michalowicz

The Great Game of Business by by Jack Stack

The Speed of Trust by Stephen M. R. Covey

Financial Literacy by Karen Berman and Joe Knight

The Ideal Team Player by Patrick Lencioni

Muchas Gracias!

hpatt@rethinkrestaurants.com

lu.r.valena@gmail.com