



**Knorr**  
PROFESSIONAL

# La guía Knorr® Professional Cocina con más EFICIENCIA



## ¿POR QUÉ CUIDAR LOS COSTOS DE TU RESTAURANTE?

**La industria restaurantera es de gran importancia para la economía de México.**

A pesar de esto, cada año se cierran más restaurantes de los que se abren. La situación es tan grave que el 50% de estos establecimientos no alcanzan a cumplir el año. Y aunque existen distintas condiciones que derrumban un negocio de comida, la más común se relaciona con una mala gestión financiera.



Entre el 10% y el 12% de los 600,000 restaurantes que existían en febrero de 2020 han cerrado durante la pandemia producida por Covid-19, según informó en febrero de 2022 el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. Además de estos 60 mil a 72 mil establecimientos menos, el representante señaló que siguen sin recuperarse los empleos perdidos en la industria restaurantera.

La realidad es que hoy, más que nunca, es necesario trabajar con eficiencia para que las finanzas de tu negocio de alimentos se mantengan bajo control. En esta guía encontrarás algunos términos básicos que te ayudarán a reducir los principales costos de tu restaurante.



### 1. Decide un presupuesto y apégate a él

Calcula el presupuesto de tu restaurante registrando todos los costos y gastos durante un mes. Después, compáralo contra los ingresos e identifica la cantidad adecuada para seguir generando utilidades.

### 2. Lleva un registro diario de tus costos y gastos

Una vez que definas tu presupuesto, continúa anotando tus costos para verificar que te mantengas dentro de la cantidad establecida.

### 3. Contrata al personal adecuado

Tu proceso de selección y contratación es clave para evitar la rotación de personal. Además, la capacitación constante evitará fallas y mantendrá a tus colaboradores más motivados.

### 4. Negocia con proveedores

Adquirir materia prima de gran calidad a un buen precio depende completamente de tu relación con los proveedores. Busca buenos tratos que se adecúen a las necesidades de tu negocio de comida.

### 5. Optimiza tu inventario

Lleva un buen registro de inventarios y evita adquirir productos de más que puedan caducar antes de ser utilizados en tus recetas. Asegúrate de contar con las mejores condiciones de conservación para cada ingrediente.

### 6. Porciona correctamente tus platillos

Una porción demasiado grande implica pérdidas para tu restaurante. Ofrece el mismo platillo en dos tamaños distintos para que el comensal pueda elegir aquella presentación que más le apetezca.

### 7. Disminuye tus mermas

Busca tu lado creativo y aprovecha cada parte de tus ingredientes en distintas recetas. Compra y almacena adecuadamente toda tu materia prima para evitar su descomposición.

### 8. Aprovecha el marketing digital gratuito

Actualmente, un buen manejo de redes sociales puede darte un gran alcance sin la necesidad de invertir mucho. Crea una estrategia de marketing digital y haz que más comensales conozcan la identidad de tu negocio de alimentos.

### 9. Elige el lado sustentable

Un restaurante con medidas sostenibles no solo cuida al medio ambiente, sino que también reduce sus costos y se vuelve más popular entre los comensales. Además, los clientes que buscan este estilo de negocios suelen estar dispuestos a pagar un poco más por el servicio.



# ¿CÓMO REDUCIR LOS COSTOS DE TU NEGOCIO DE ALIMENTOS?

## COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS

Entender la clasificación de costos directos e indirectos te permitirá optimizar tu presupuesto. Así podrás darle prioridad a aquellos aspectos que son realmente indispensables para impulsar tu negocio, incluso, mantenerlo a flote durante las crisis.

### DIRECTOS

Son necesarios para la producción de un platillo. Varían dependiendo de las ventas.

- Materia prima
- Empaques de productos para llevar
- Mano de obra
- Gastos de luz, gas, electricidad y agua

### INDIRECTOS

Permiten el funcionamiento del restaurante, sin ser indispensables para la elaboración de alimentos o bebidas. Se trata de gastos fijos, que no se modifican según la cantidad de platillos vendidos.

- Renta
- Gastos administrativos
- Gastos de internet, teléfono, publicidad y entretenimiento
- Amortización de equipo y mobiliario

Cuando decidas el presupuesto, piensa en los costos básicos como porcentajes, así **mantendrás tus finanzas en equilibrio sin importar las fluctuaciones en tus ventas.**



Elaborado en base a información de Barcelona Culinary Hub y COR.



## MATERIA PRIMA

Se trata de todos los ingredientes necesarios para la elaboración de tus platillos. **Recortar los costos de tu materia prima no significa que debas descuidar su calidad.** Encuentra el equilibrio con los siguientes tips:

- Utiliza ingredientes de temporada y productos de alto rendimiento que optimicen tus tiempos.
- Procura aprovechar al máximo cada parte del producto.
- Consume local: los productos de cercanía suelen tener precios más bajos.
- Incorpora el mismo ingrediente en más de dos recetas.
- Sirve una porción adecuada en cada platillo.
- Programa tus compras y lleva un buen control de inventarios.

Ya que una **cocina eficiente** es clave para el desarrollo de tu negocio, optimiza tu presupuesto y **reduce ese 47% del costo de tu materia prima con los productos de Knorr® Professional.**

Gracias a su versatilidad, **el portafolio de Knorr® Professional consigue adaptarse a cualquier platillo y tendencia gastronómica.** Reúne toda la experiencia de Knorr® para crear productos sustentables que te ofrecen soluciones prácticas dentro de cada cocina profesional. **Los productos están elaborados con los mejores ingredientes** para simplificar tus procesos mientras garantizan estandarización en tus platillos y gran calidad con un sabor único.

- **Ahorra tiempo, dinero y espacio** manteniendo la mejor calidad.
- **Agrega más sabor** a tus platillos de una forma rápida y práctica.
- **Experimenta con su versatilidad** y consigue platillos originales.
- **Consigue recetas estandarizadas** y procesos más eficientes.



## MANO DE OBRA



El costo de la mano de obra es uno de los más altos para cualquier restaurante. Va más allá del salario mensual de tus colaboradores. En este apartado también debes considerar sus prestaciones. El personal es tan indispensable como la materia prima.

**El éxito de tu restaurante también depende de tu equipo.**

- Contrata a la persona adecuada.
- Promueve un ambiente de confianza para evitar la rotación.
- Ofrece una capacitación constante.
- Define el número exacto de colaboradores que necesitas.
- Prueba con un entrenamiento cruzado para que la misma persona pueda cubrir varios roles.
- Invierte en equipamiento que te permita automatizar algunos procesos.

## RECETARIO KNORR®

Ahora que conoces un poco más sobre los retos financieros, **optimiza costos y consigue platillos llenos de sabor con el experimentado toque de Knorr® Professional** en cada una de tus recetas:



SOPA DE TORTILLA



GNOCCHIS EN SALSA PESTO



POLLO BRASEADO

[www.unileverfoodsolutions.com.mx/recetas](http://www.unileverfoodsolutions.com.mx/recetas)



