



MENÚS *del* FUTURO 2023

MENÚS ULTRA EFICIENTES

¿Sabias que en Latinoamérica se **DESPERDICIAN** anualmente cerca de **11,6%** de los alimentos?



Unilever
Food
Solutions

MENÚS *del* FUTURO 2023

El desperdicio de alimentos es uno de los principales problemas que afectan la rentabilidad de un restaurante. Actualmente, el **11,6% de los alimentos se desperdician** anualmente en Latinoamérica, lo que puede representar un costo significativo para el negocio.

Entre las principales causas de este desperdicio, se destacan:



Equipos averiados



Control ineficiente de inventarios



Exceso de comida



Falta de planificación

Sin embargo, existen soluciones prácticas que pueden ayudar a minimizar estos problemas y convertir el desperdicio en **oportunidades de ahorro y rentabilidad.**

Vamos a explorar algunas de estas soluciones y mostrar cómo es posible reducir el desperdicio de insumos en tu restaurante.



MENÚS *del* FUTURO 2023

En primer lugar, tener un **plan de negocios** se vuelve fundamental para aquellos que desean abrir un restaurante o incluso para aquellos que ya tienen un establecimiento en funcionamiento. Es una guía que ayuda a trazar **metas, objetivos y estrategias para alcanzar el éxito en el mercado**. Para que un plan de negocios sea eficiente, se deben seguir los siguientes pasos:



Público objetivo y segmento: Conocer las preferencias de los clientes y evaluar la competencia son puntos importantes para identificar los productos y servicios a ofrecer.



Estructurar el menú: Ofrecer opciones de calidad y satisfacer las necesidades de los clientes. Es importante evaluar la viabilidad económica de los platos, considerando los costos y los precios de venta.



Definir el local: Evaluar la ubicación del establecimiento, el flujo de personas en la zona, la facilidad de acceso, considerar las condiciones del inmueble y los costos de reforma y adaptación del espacio.

Otros aspectos a tener en cuenta en el plan de negocios para restaurantes incluyen la **estructura del equipo, los costos, la inversión necesaria y el flujo de caja**.



MENÚS *del* FUTURO 2023

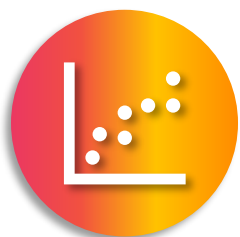


Además, con una planificación bien estructurada, es posible **minimizar los riesgos y aumentar las posibilidades de éxito del negocio**, lo cual se logra mediante diversas prácticas y métodos, entre ellos:

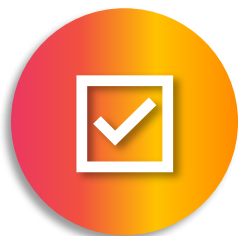
- 1. RECETA ESTÁNDAR:** son documentos importantes en el sector de servicio de alimentos que permiten comprender el costo de cada plato vendido en un restaurante, además de garantizar la estandarización y una mejor gestión del emprendimiento, ayudando en:



Asegurar que todos los ingredientes estén preparados y en las medidas correctas.



Controlar el costo de la receta para garantizar el control del Costo de Materiales Vendidos (CMV).



Asegurar que todas las etapas de las recetas se lleven a cabo correctamente



Controlar y mantener la estandarización de recetas.



MENÚS *del* FUTURO 2023



2. **FLUJO DE CAJA:** ayuda a saber cómo utilizar su capital y hace que el día a día de su negocio sea más sencillo. Es necesario para realizar un seguimiento financiero del capital que circula en su establecimiento, además de ser importante para:



Asegurar que la operación tenga dinero para funcionar antes de que entre la ganancia.



Asegurar que las cuentas del restaurante estén al día incluso antes de que los clientes consuman y gasten en el lugar.



Garantizar un abastecimiento adecuado del inventario.

Cuando se organizan todas las ganancias y gastos, es posible asegurar un **mejor control** sobre su negocio y **desarrollar estrategias específicas** para sus necesidades basadas en los resultados.



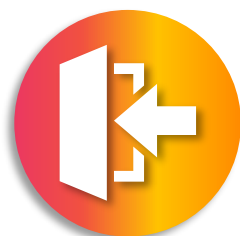
MENÚS *del* FUTURO 2023



Una vez que comprendas qué es el flujo de caja y lo pongas en práctica, podrás **controlar mejor el cierre de tu mes** y saber cuándo (y cuánto) invertir en mejoras para tu negocio, como nuevos equipos, reformas, contratación de personal, etc.

Para el control del **flujo de caja**, se requieren al menos dos líneas de **entrada** (ingresos) y **salida** (egresos).

Es ideal realizar este seguimiento a diario. Para ello, recuerda tomar nota de:



INGRESOS

- Ventas
- Cobros de cuentas por cobrar
- Inversiones



EGRESOS

- Compras de contado o a plazos
- Pagos de cuentas por pagar
- Gastos fijos o variables



PROYECCIONES

Calcular los ingresos y egresos previstos para los próximos meses.

MENÚS *del* FUTURO 2023

Y para finalizar, existen otras prácticas que pueden ayudarte a tener un **futuro con menos desperdicio**:



PLANIFICACIÓN: planificar con anticipación el menú y las compras puede ayudar a evitar la compra excesiva de ingredientes y la preparación de platos innecesarios.



ALMACENAMIENTO ADECUADO: almacenar los alimentos de manera adecuada puede ayudar a prolongar su vida útil y evitar que se echen a perder.



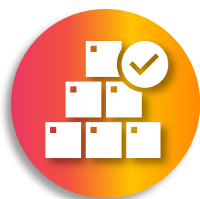
CAPACITACIÓN DEL EQUIPO: capacitar al equipo para evitar el desperdicio de alimentos puede ser una estrategia efectiva.



DONACIÓN DE ALIMENTOS: donar alimentos en buen estado a organizaciones que ayudan a personas necesitadas puede ser una forma de reducir el desperdicio y contribuir a la comunidad.



COMPOSTAJE: compostar los restos de alimentos puede ser una opción para reducir el desperdicio y producir abono natural para el jardín o huerto de tu restaurante.



ORGANIZACIÓN DEL INVENTARIO: establecer un espacio adecuado para el almacenamiento, la separación de los alimentos por categorías, adoptar prácticas de rotación y utilizar etiquetas de identificación.



CONGELAR ALIMENTOS: adoptar soluciones para el desperdicio de alimentos puede ayudar a reducir los costos operativos, mejorar la reputación del negocio y contribuir a un mundo más sostenible.

MENÚS *del* FUTURO 2023

Para implementar un Menú de Bajo Desperdicio en tu cocina, es importante **planificar y organizar** el proceso, **capacitar al equipo** en el manejo correcto de los alimentos y **crear un menú creativo y atractivo**.

Con estas prácticas, es posible **reducir el desperdicio y aumentar la eficiencia y rentabilidad del negocio**.



Unilever
Food
Solutions

#LISTOS PARA HOY, COCINANDO EL MAÑANA

MENÚS
del
FUTURO
2023



**PARA MÁS SOLUCIONES PARA TU
NEGOCIO, VISITA NUESTRA**

Página Web 

**SÍGUENOS EN NUESTRAS
REDES SOCIALES**



**Consulta más contenido exclusivo en nuestro
sitio web y descubre cómo tener un futuro con
menos desperdicio.**

[3 soluciones sustentables para restaurantes
\(unileverfoodsolutionslatam.com\)](https://unileverfoodsolutionslatam.com)

[Residuos de alimentos: conoce las oportunidades de
negocio \(unileverfoodsolutionslatam.com\)](https://unileverfoodsolutionslatam.com)

[¿Cómo terminar con las deudas de tu restaurante?
\(unileverfoodsolutionslatam.com\)](https://unileverfoodsolutionslatam.com)

[3 soluciones para impulsar el reaprovechamiento de
alimentos \(unileverfoodsolutionslatam.com\)](https://unileverfoodsolutionslatam.com)

[Versatilidad en la cocina: mira estos consejos
\(unileverfoodsolutionslatam.com\)](https://unileverfoodsolutionslatam.com)

[Food trends: sigue estas 3 tendencias
\(unileverfoodsolutionslatam.com\)](https://unileverfoodsolutionslatam.com)

[*Desperdicio de alimentos en Costa Rica se estima en
365,000 toneladas anuales \(eleconomista.net\)](https://eleconomista.net)