



# 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

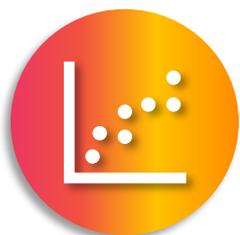


Además, con una planificación bien estructurada, es posible **minimizar los riesgos y aumentar las posibilidades de éxito del negocio**, lo cual se logra mediante diversas prácticas y métodos, entre ellos:

- 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



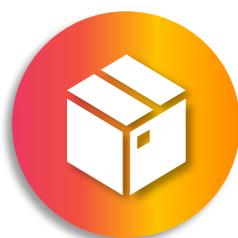
2. **FLUJO DE CAJA:** ayuda a saber cómo utilizar su capital y hace que el día a día de su negocio sea más sencillo. Es necesario para realizar un seguimiento financiero del capital que circula en su establecimiento, además de ser importante para:



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.



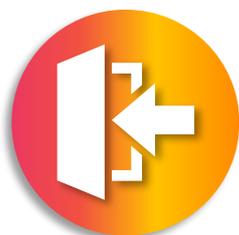
# MENÚS *del* FUTURO 2023



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)