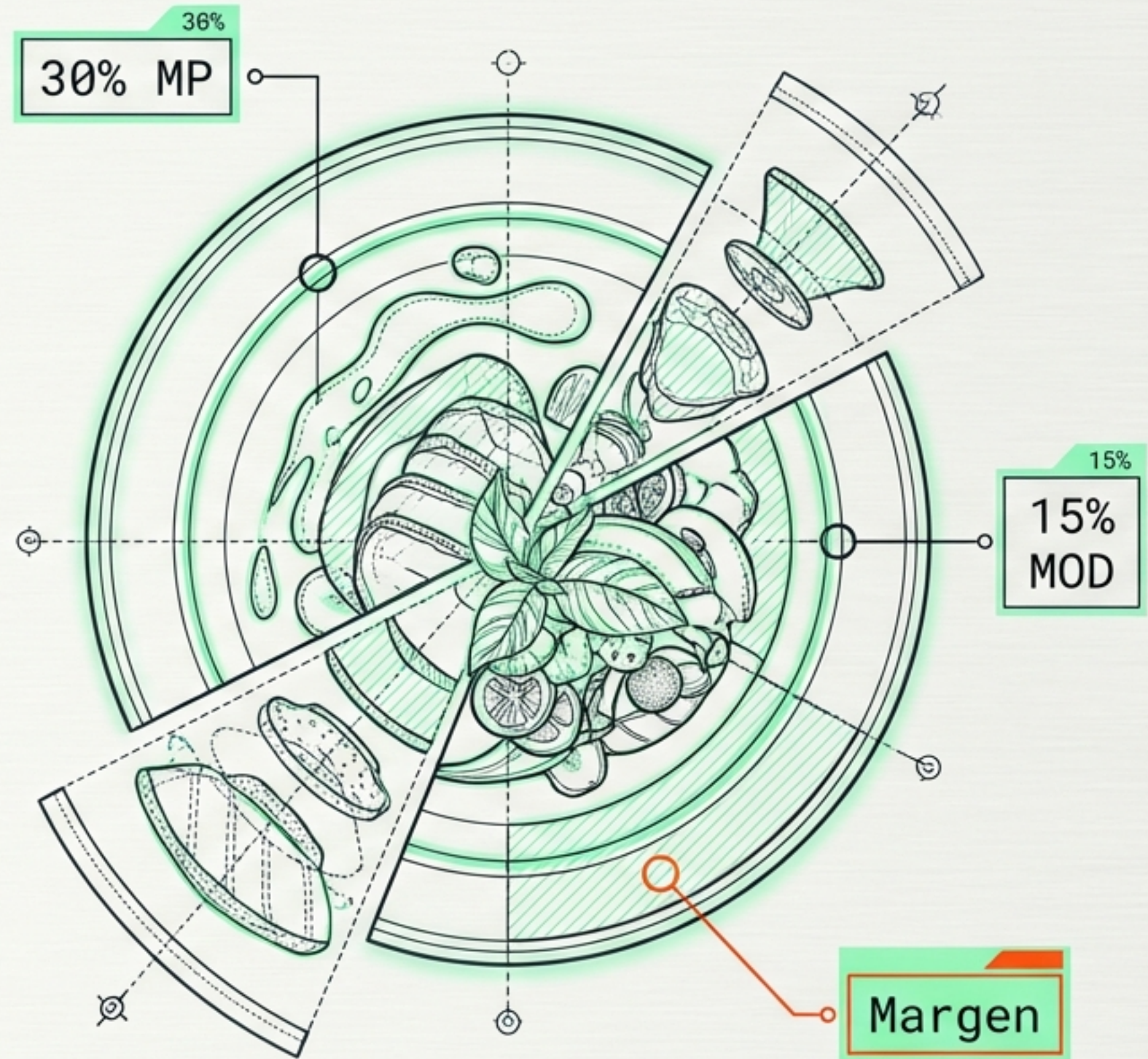


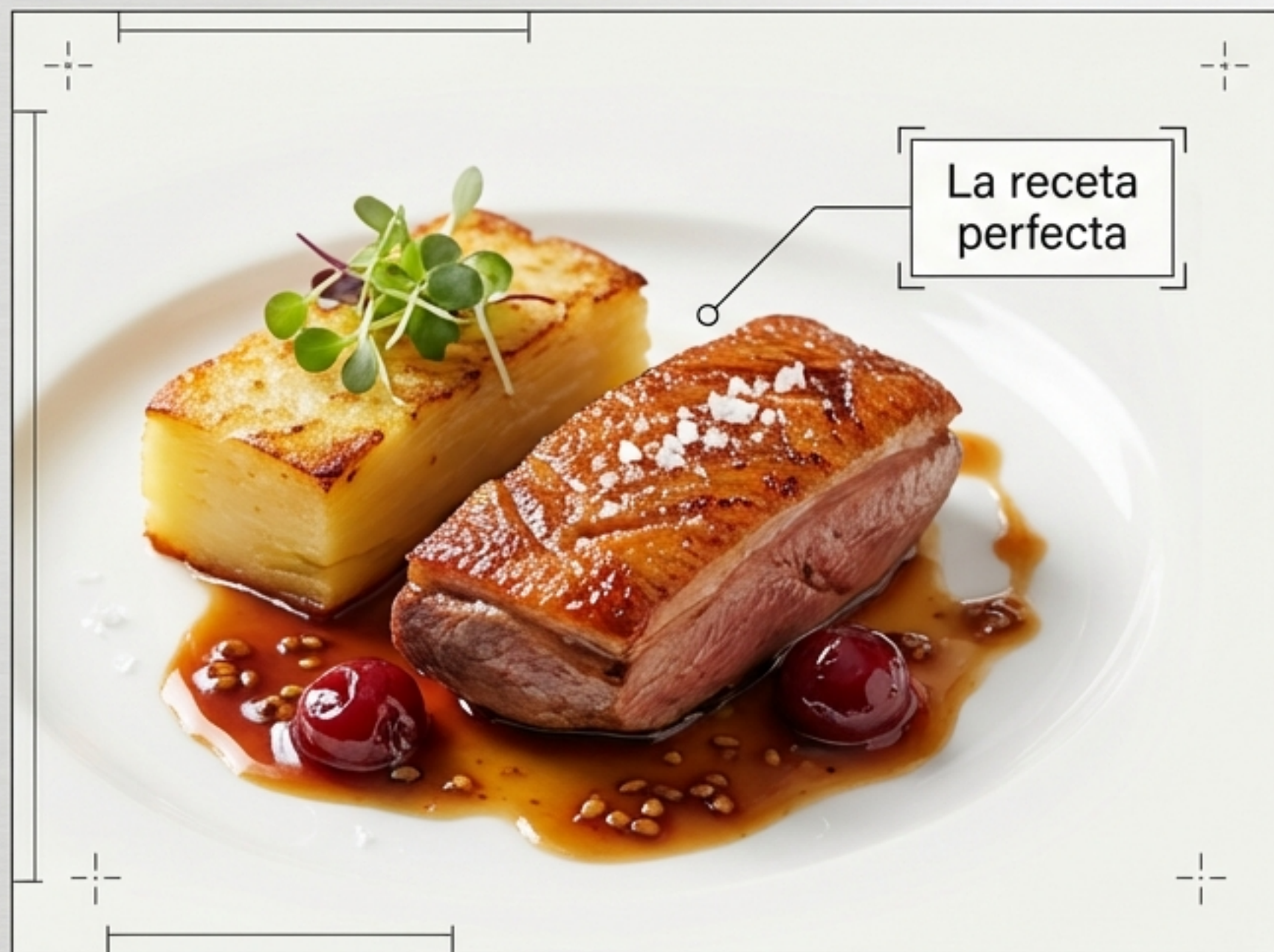
La Anatomía Financiera del Plato

Gestión de Costos y Presupuestos para Operaciones Gastronómicas.

Basado en el Manual de Cátedra: Costos y Presupuestos (Docente: Téc. Sup. Mercedes Recalde, IFTS N° 23).



La excelencia técnica no salva un plato mal costeado.



La registraci3n contable no es un tr3miteme administrativo. Es la herramienta de supervivencia gerencial para defender el margen de rentabilidad en contextos de alta volatilidad.

El Filtro Financiero: ¿Hacia dónde fluye el dinero?



COSTO (Inversión Operativa)

Erogación vinculada de forma directa y necesaria a la producción.

Recuperable

[Ejemplos: Compra de harina, sueldo de cocineros, gas de hornallas.]

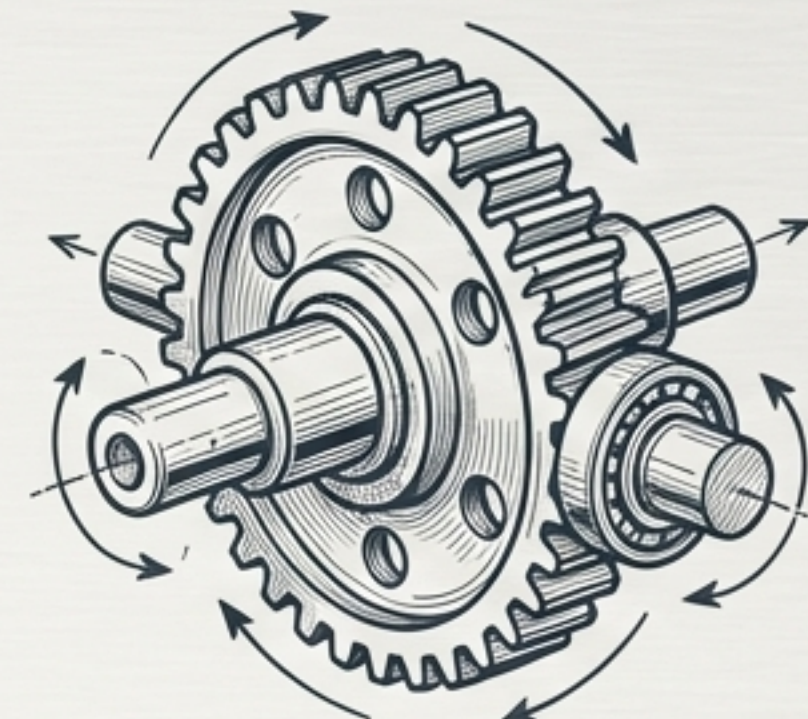


GASTO (Administración y Comercialización)

Dinero que ayuda a que el negocio funcione y venda, pero no interviene en transformar la materia prima.

Consumido en el período

[Ejemplos: Pauta en Instagram, honorarios del contador, software Maxirest.]



INVERSIÓN (Capitalización)

Desembolso para beneficio futuro que se amortiza en su vida útil.

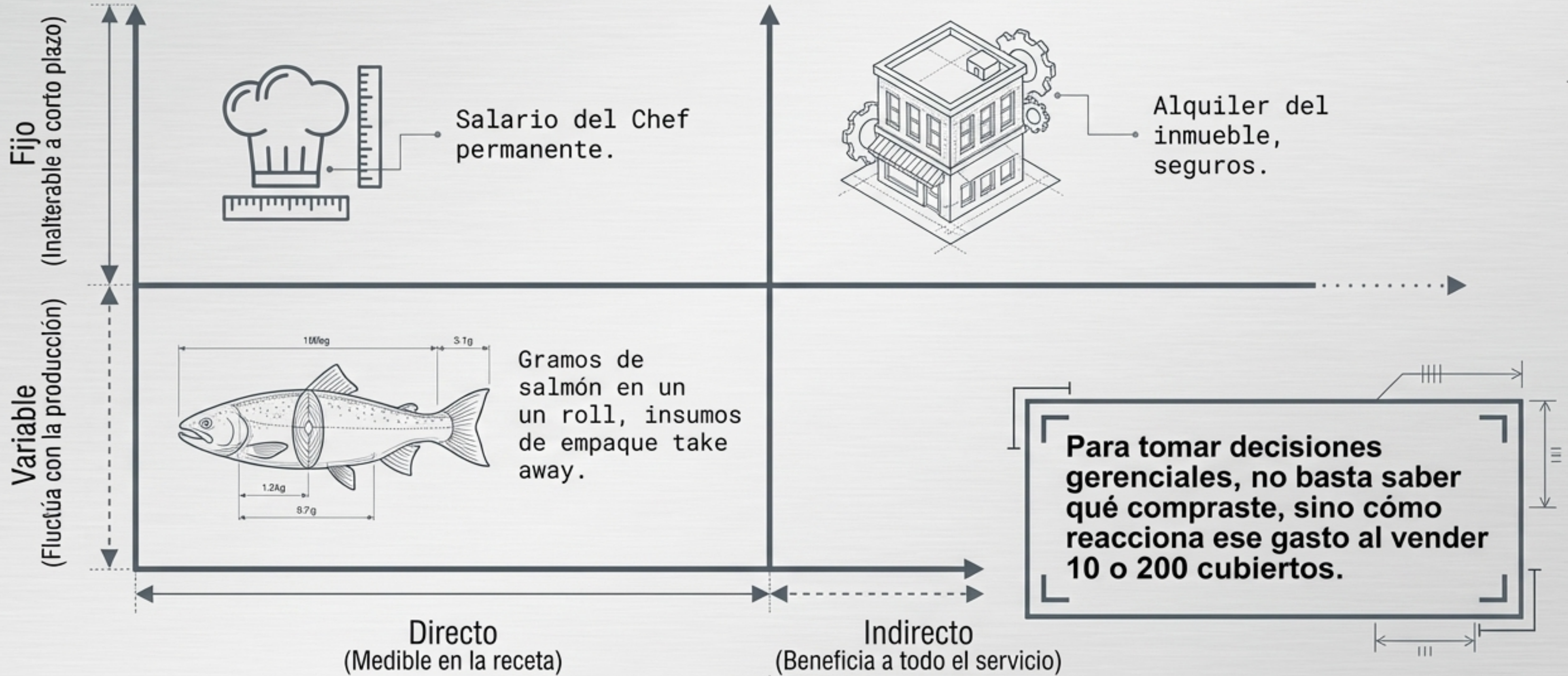
Amortizable a largo plazo

[Ejemplos: Amasadora industrial, abatidor de temperatura, remodelación del salón.]

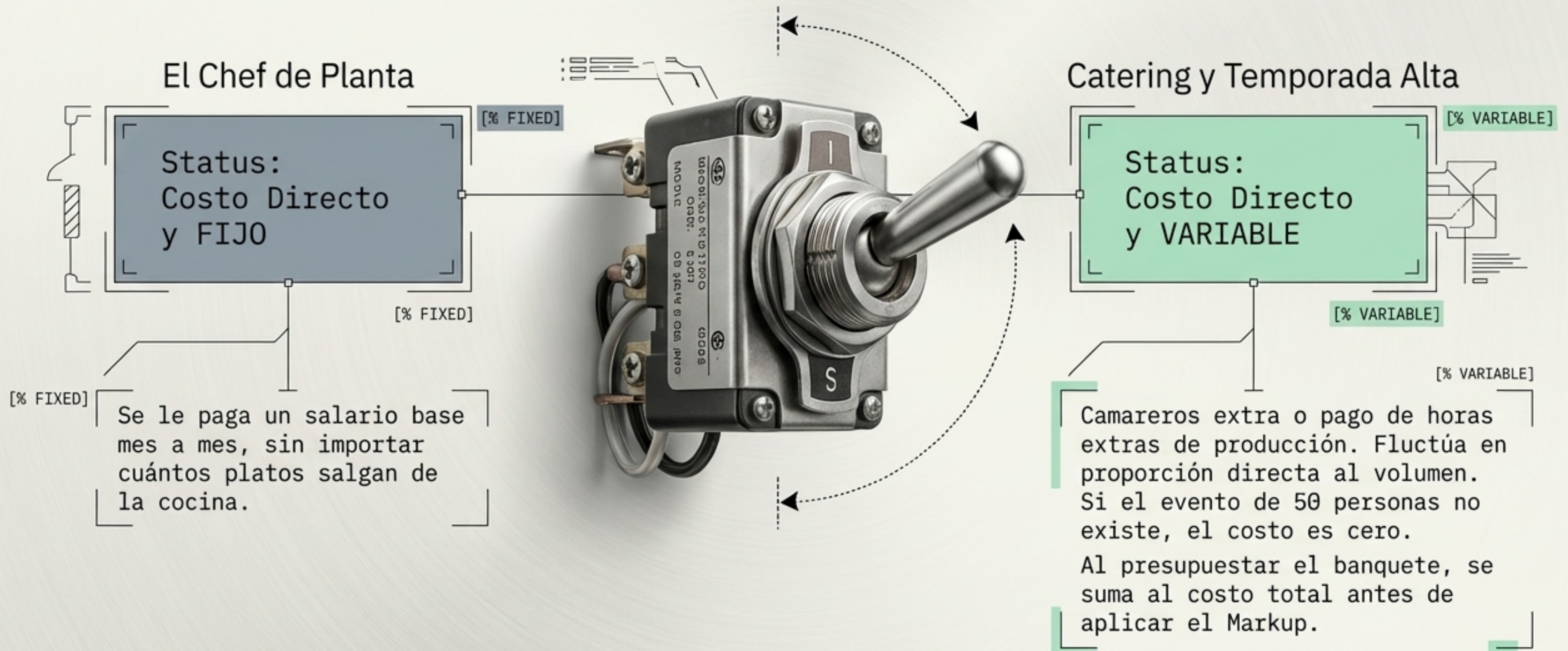
Los 3 elementos innegociables de la receta financiera.



El mapa de comportamiento de los costos operativos.

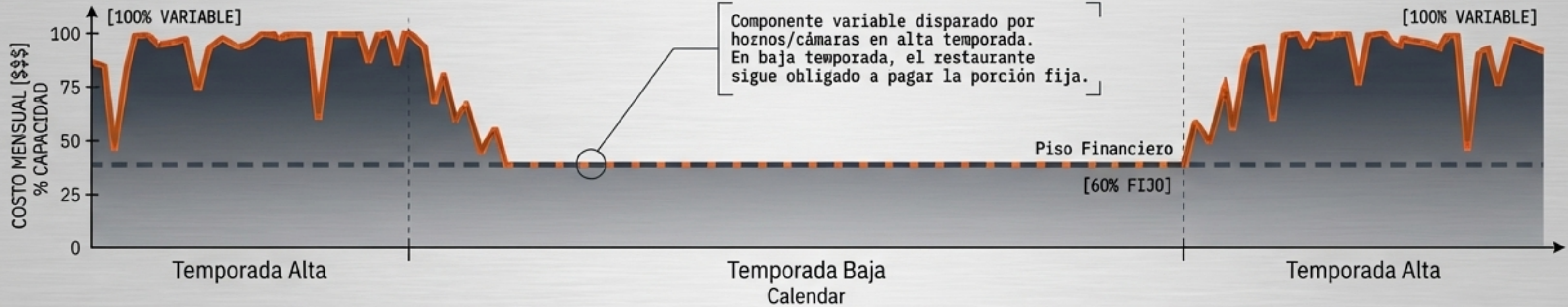


El efecto camaleón: La mutación de la mano de obra.

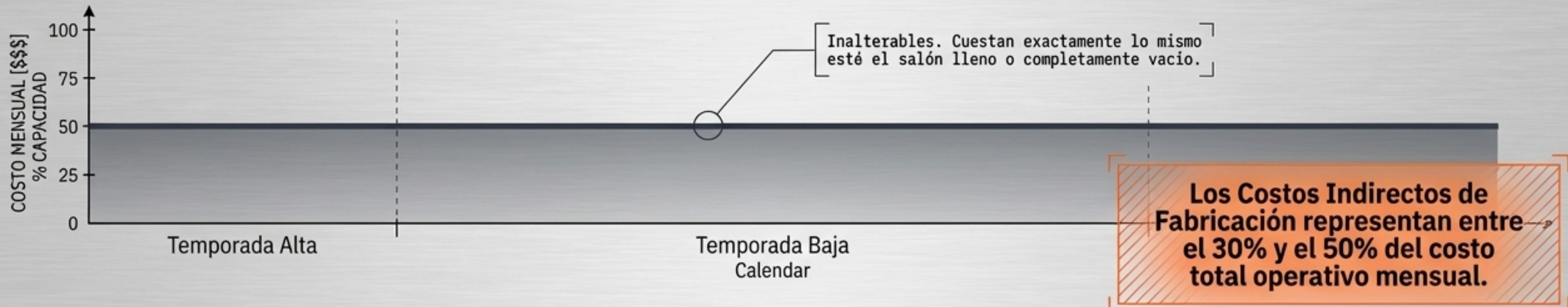


La trampa de los servicios (Cargas Fabriles - CIF).

A) Servicios Mixtos/Semifijos (Luz, Gas, Agua)



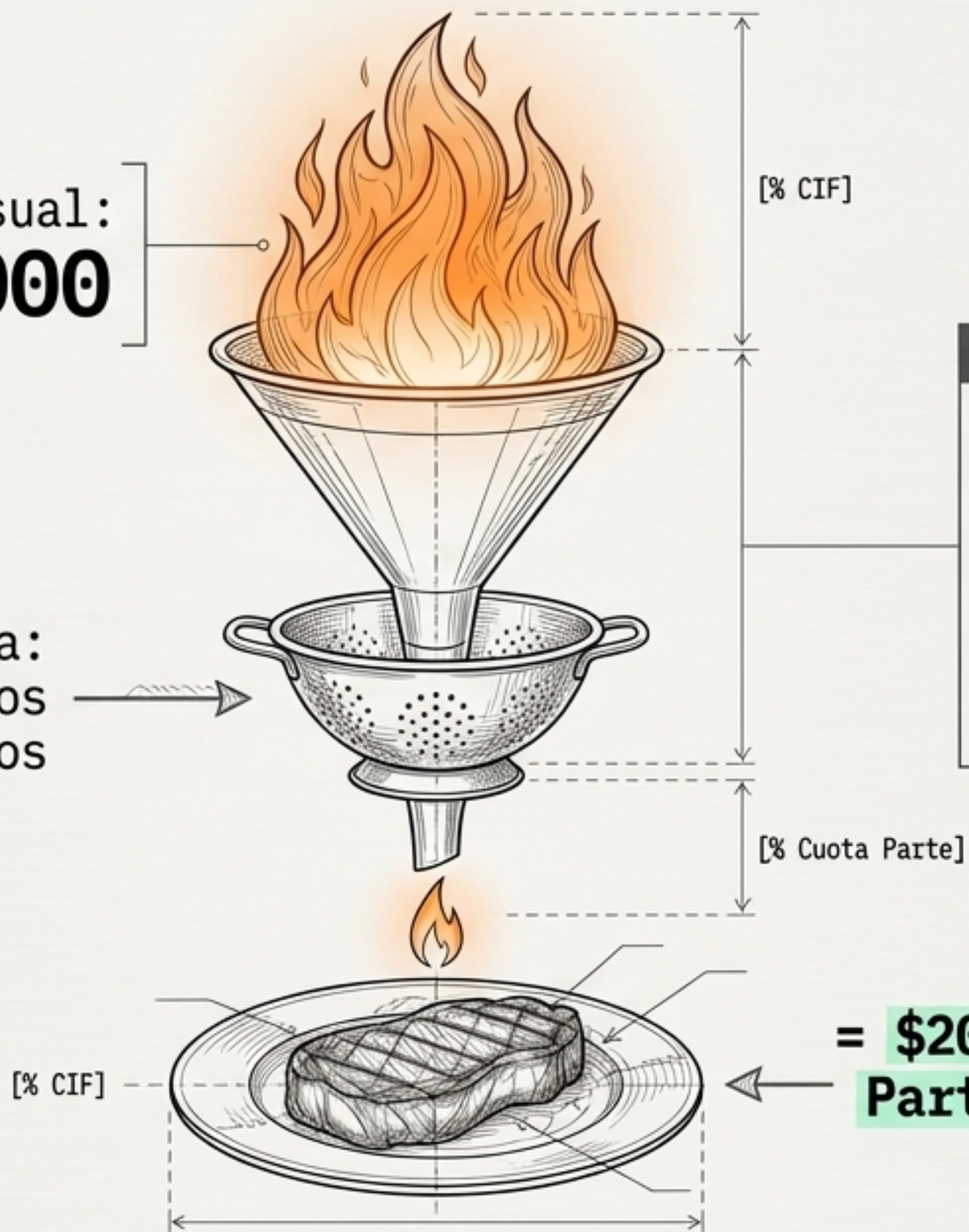
B) Servicios Puramente Fijos (Internet, Tasas/ABL)



[El arte del prorrateo: ¿Cómo le cobramos el gas a un bife?]

Total CIF Mensual:
\$1.000.000

Base Lógica:
÷ 5.000 cubiertos
estimados



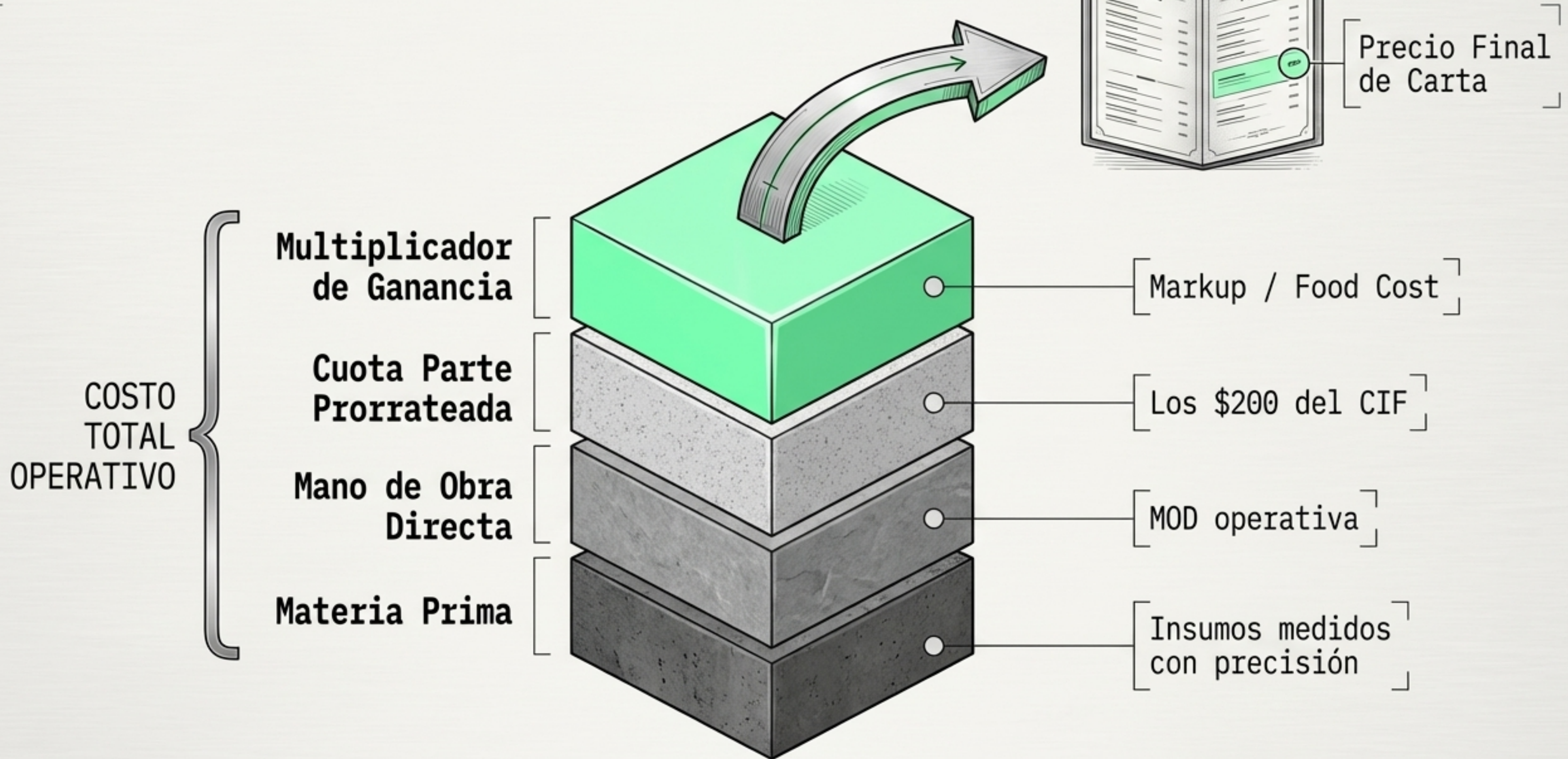
Rule Box

En la ficha técnica individual, **NO** se le recarga un 30-50% al valor del plato.

Se le asigna una "cuota parte" fija en pesos utilizando un criterio de prorrateo.

= **\$200 de Cuota Parte por plato**

La arquitectura del Precio de Venta (PVP).



El enemigo invisible: La anatomía del Costo Oculto.

El costo oculto no es una factura a fin de mes. Es la brecha monetaria letal entre la teoría y la realidad.



Kg.

Stock Teórico (Lo que crees tener)

Lo que dicta el software informático / planillas.
Ej: El sistema marca 20 kg de salmón.

% Pérdida

[Costo Invisible]

\$\$\$ LEAK

**Esos 5 kg perdidos
son el costo oculto que se
come la ganancia neta de
decenas de platos vendidos.**

Stock Físico (Lo que realmente tienes)

Lo que efectivamente cuentas en la cámara frigorífica.
Ej: Solo hay 15 kg en cámara.

\$\$\$
LEAK

Las 4 vías de fuga de capital operativo

ALERTA



1. Mermas no reportadas

Limpiar un lomo y descartar más grasa o carne de lo que estipula la receta estándar sin anotarlo.

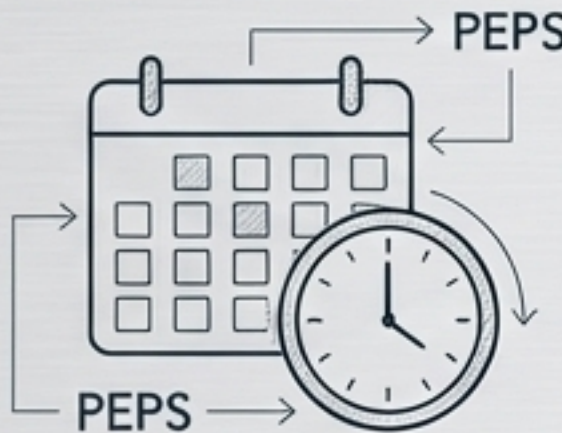
ALERTA



2. Mala manipulación

Productos que se queman o preparaciones fallidas que terminan en la basura sin ser registradas.

ALERTA



3. Vencimientos por mala rotación

Mercadería que se echa a perder por fallas en la aplicación del sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) en cámaras.

ALERTA



4. Robos y sustracciones

Faltantes no autorizados de insumos de alto valor (bebidas alcohólicas, cortes premium, quesos).

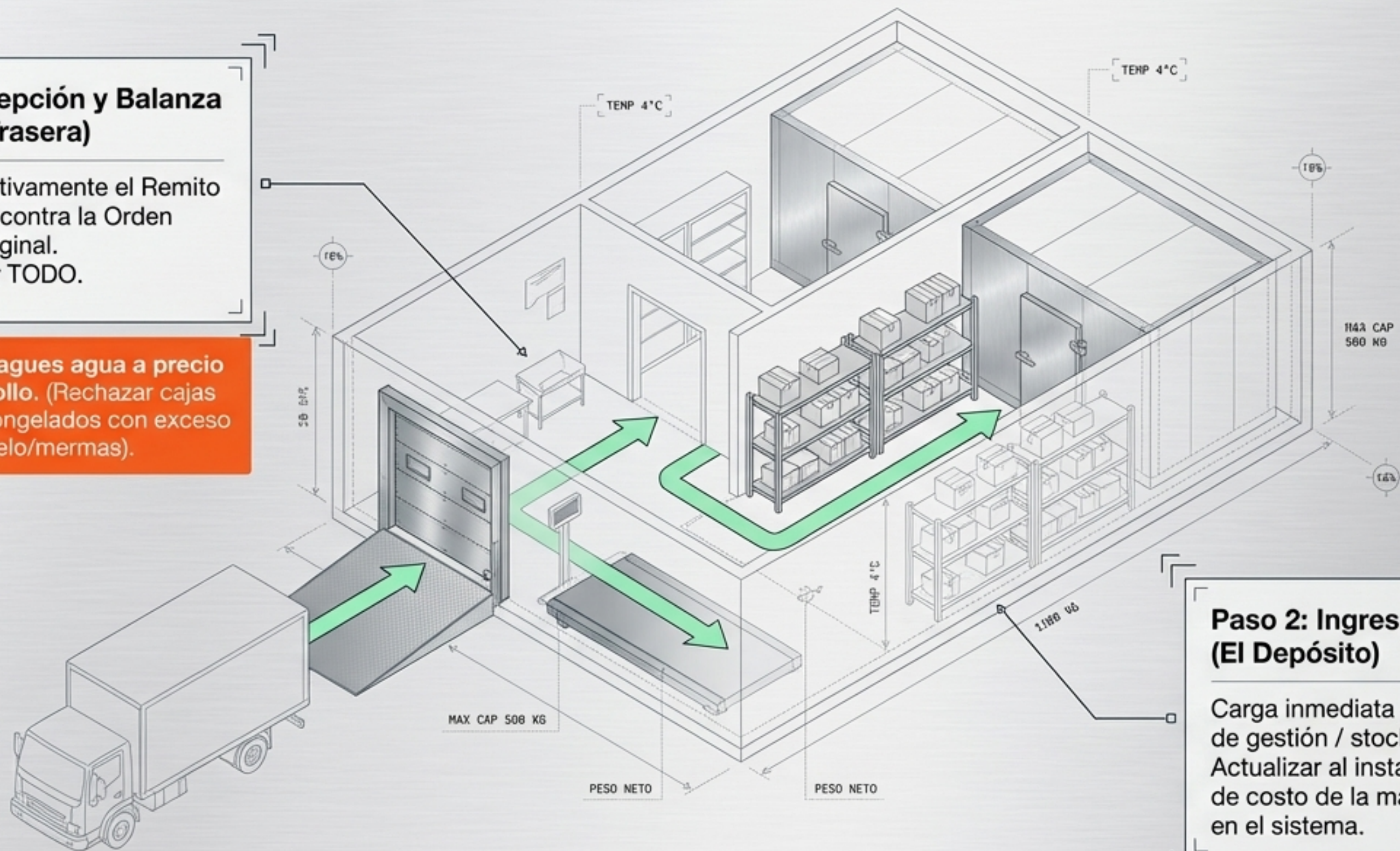
El circuito de control (Parte I): Defendiendo la frontera.

Paso 1: Recepción y Balanza (La Puerta Trasera)

Cruzar exhaustivamente el Remito del proveedor contra la Orden de Compra original.
Hay que pesar TODO.



No pagues agua a precio de pollo. (Rechazar cajas de congelados con exceso de hielo/mermas).



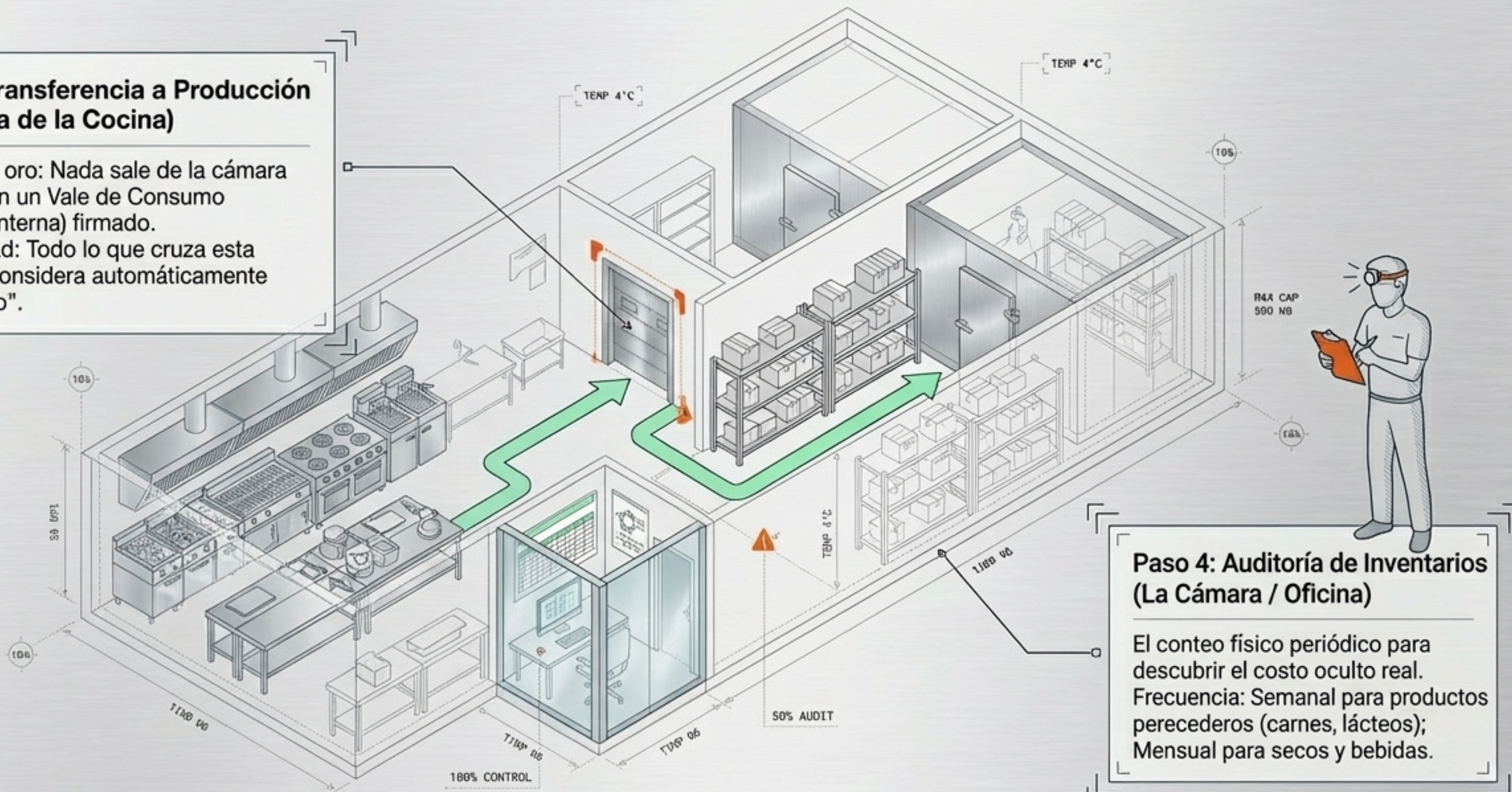
Paso 2: Ingreso a Cámara (El Depósito)

Carga inmediata en el software de gestión / stock.
Actualizar al instante los precios de costo de la materia prima en el sistema.

El circuito de control (Parte II): La trinchera y la verdad.

Paso 3: Transferencia a Producción (La Puerta de la Cocina)

La regla de oro: Nada sale de la cámara a la línea sin un Vale de Consumo (o requisita interna) firmado.
Contabilidad: Todo lo que cruza esta puerta se considera automáticamente "consumido".



Paso 4: Auditoría de Inventarios (La Cámara / Oficina)

El conteo físico periódico para descubrir el costo oculto real.
Frecuencia: Semanal para productos perecederos (carnes, lácteos); Mensual para secos y bebidas.

Calibración Gerencial: Clasifique los egresos

Contexto: Restaurante de pastas

