



SEGUNDO ENCUENTRO DE
CADENAS DE RESTAURANTES

RECONOCER COSTOS OCULTOS

Luis Ernesto Forero R.
Chef Ejecutivo

RECONOCER COSTOS OCULTOS



SEGUNDO ENCUENTRO DE
CADENAS DE RESTAURANTES

Por definición contable los costos ocultos pueden llegar a ser esencialmente costos indirectos de fabricación, gastos o costos de materia prima mal aplicados.

Pero realmente los costos ocultos son todos aquellos que aunque diariamente los estamos trabajando sin darnos cuenta por que se convierten en rutinas de producción, con un buen control finalmente nos conducen de forma determinante a la disminución de los costos de producción propiamente dichos.

Ahora bien tratemos de identificarlos clasificándolos de la siguiente forma:

De la mano de obra directa



En la planeación de la producción por lo regular nos dedicamos a analizar todos los factores que laboralmente puedan llegar a pesar dentro del costo de la mano de obra directa, pero en la realidad de aplicación de esta planeación generalmente no analizamos la verdadera destreza de cada unidad de producción y en lo que pensamos que puede ser el mas alto indice productivo no tenemos en cuenta los vicios de productividad que se desarrollan con el tiempo en las personas.

Teoria del medio cuerpo medio salario

Cuando el cocinero solamente emplea una mano para realizar la mayor parte de sus labores rutinarias.

Teoría del falso desplazamiento

Cuando el cocinero camina, camina, camina y no puede coordinar la secuencia de lo que está haciendo porque no hay un diseño práctico de los puestos de trabajo que permita optimizar el recurso productivo sin tanto desplazamiento.

Teoría de la falta de planeación

Cuando se desconoce la planeación que requiere este negocio se cae en el desperdicio de la mano de obra directa debido a que si la gente no sabe con anticipación lo que debe hacer sencillamente no lo van a hacer a tiempo y como debe ser.

Teoría de la permanente supervisión

Para nadie es un secreto que una buena planeación de la mano de una buena supervisión es la clave para obtener excelentes resultados en la parte productiva de la cocina, resultados que nos permitirán detectar más fácilmente los costos ocultos.

De la gestión de compras



SEGUNDO ENCUENTRO DE
CADENAS DE RESTAURANTES

Revisar varias opciones de proveedores con frecuencia

Aún cuando este es un ejercicio administrativo que se debería de obligatoriamente son realmente pocas las empresas en donde se hacen estos analisis porque es tambien limitado el tiempo de la persona que debe manejar este tipo de labores por lo que es necesario buscar soporte eficiente de forma que estos analisis puedan llevarse a cabo y así mirar posibilidades de disminucion de costos(que no de calidad de producto) a traves de hacer una mas eficiente gestión de compras.

No crea siempre en las promociones:

La mayor parte de las promociones están amarradas a temas que no siempre benefician los costos de la operación de los negocios de alimentos , por lo tanto abra muy bien el ojo para evitar que en estas promociones usted mismo afecte dichos costos.

Compre sobre lo planeado con anticipación y ahorre

Si las compras se planean con la debida anticipación tratando de preveer la mayor cantidad de variables que se pueden manejar con respecto a la operación de los establecimientos gastronómicos estas compras harán muchísimo mas eficiente los resultados de sus negocios y le permitirán comprar con los mejores costos para hacer mas rentable su operación.

De la operación en sí



Comúnmente se cree que la optimización de la rentabilidad de un negocio es sinónimo del manejo adecuado de los costos a los cuales se compran las materias primas, pero la asociación de este concepto debe de ir de la mano con la calidad de los insumos necesarios para la producción y con la utilización racional de los recursos humanos con los que se cuenta; pero la mayor eficiencia en la producción no podrá considerarse si no se evalúa que la eficiencia no quiere decir invertir el 100% de la mano de obra directa en el alistamiento de los productos necesarios para una buena prestación del servicio.

Una sugerencia para la disminución en el consumo de la mano de obra directa es ensayar implementar la llamada cocina de ensamble, considerada como la tercerización de operaciones de alistamiento y preproducción que beneficien por sus altísimos rendimientos los costos de la operación.

Revise cada unidad de empaque hasta estar seguro de estar comprando la mas conveniente para su negocio no para su proveedor.

Fomente entre sus grupos de trabajo el afán por descubrir de que manera hacer mas rentables sus costos y haga los análisis de la mano de ellos mismos a fin de establecer una verdadera convicción en el tema y se sorprenderá de lo que va a descubrir.

Intente disminuir sus inventarios hasta topes seguros para su operación pero a la vez establezca negociaciones que le permitan poder recibir con una frecuencia conveniente que le genere incurrir en menos costos de almacenamiento de grandes inventarios.



SEGUNDO ENCUENTRO DE
CADENAS DE RESTAURANTES

Haga seguimientos a todos los productos de alto costo en la operación sin descuidar los demás y mantenga muy pendiente de las materias primas que utilice en mayor volumen.

Lleve a cabo periódicamente auditorias de porciones que le van a permitir ejercer un mejor control sobre las diferentes materias primas y va a poder llevar a cabo un mejor analisis de rotación de cada una de ellas.



SEGUNDO ENCUENTRO DE
CADENAS DE RESTAURANTES

GRACIAS!!!



POLLO

Al analizar 10 unidades de pollo sin vísceras, pesaron al momento del recibo 13.600 grs., y su precio de compra fue de \$5.168,85 kilo. Al deshuesar el pollo obtenemos los siguientes datos:

Merma por reposo o deshidratación	800 grs.
Carcasas y hueso útil para sopas caldos o salsas	4040 grs.
Carne pulpa útil de pollo(pollo grillé con piel)	6.616 grs.
Carne pulpa útil de pollo (pollo grillé sin piel)	5.070 grs.
Lomitos para brochetas	464 grs.
Piel inútil	1.052 grs.
Alas	1.528 grs.
Grasa inutil	570 grs.

El rendimiento real del pollo solamente es del 37.27%.

Así las cosas, quiere decir que el pollo que teóricamente se compra en \$5.168,85 kilo realmente esta costando \$13.894 kilo.

El valor del pollo deshuesado es de \$8.480 el kilo. La diferencia sería de \$5.414= por kilo.



INTRODUCCIÓN

Si nos atenemos a los términos y a su significado la cocina de ensamble se entendería que es una cocina de armar diferentes platos, pero el concepto debe ser comprendido como un sistema. Es la respuesta de los cocineros modernos a los desafíos que nos impone el futuro.

OBJETIVO



Facilitar el trabajo del cocinero conservando su individualidad, su creatividad y asegurando el aspecto gustativo y nutricional de la cocina.

LA SOLUCION CONSISTE EN:



Utilizar métodos de cocción economizando tiempo y energía y protegiendo mejor los alimentos, sirviéndose sistemáticamente de las nuevas técnicas culinarias y la elaboración de productos en diferentes etapas de preparación.

LOS CINCO NIVELES DE PREPARACION DE LOS PRODUCTOS

PRIMER NIVEL

Materia prima:

Verduras sin pelar, pescados enteros, carne con huesos, etc.

SEGUNDO NIVEL

Conservas:

Por ejemplo: conservas de verduras, fruta y pescado

TERCER NIVEL

Productos congelados:

Por ejemplo: verduras, frutas, carne y pastelería.

CUARTO NIVEL

Productos frescos preparados:

Por ejemplo: verduras peladas, a veces cortadas, frutas peladas, a veces cortadas, pescados en filete, carne deshuesada, a veces en porciones, etc.

QUINTO NIVEL

Productos terminados, envasados y cocinados al vacío:

Por ejemplo: verduras, pescados con o sin salsa, carne con o sin salsa, etc.

Los productos del segundo al quinto nivel se denominan productos intermedios.

LOS PROVEEDORES

Son los productores que elaboran los productos intermedios. Un carnicero es un proveedor para el profesional del restaurante o de la hotelería. También un verdulero que entrega como producto intermedio verdura pelada. También son proveedores la industrias que elaboran productos congelados, bases o fondos y salsas preparadas, etc.

Analisis de la preparación de la salsa Demi glace

Receta

Ingredientes

Aceite vegetal 200 grs.

Hueso de ternera 4.400 grs.

Zanahoria 600 grs.

Cebolla cabezona 700 grs.

Apio 700 grs.

Cebolla puerro 300 grs.

Laurel 5 grs

Tomillo 5 grs.

Ajo 165 grs.

Pasta de tomate 1800 grs.

Vino tinto 2 lts.

Agua ó fondo 20 lts.

Hora de inicio de la preparación 4:50 p.m.

Hora de finalización de la preparación 10:50 p.m.



Analisis de la preparación de la salsa Demiglance deshidratada

Salsa deshidratada Ingredientes

Agua 1000 c.c.

Base para salsa demiglance Knorr
100 grs

Vino tinto 500 c.c.

Hora de inicio: 4:50 p.m.

Hora de fin : 5: 15 p.m.

Costo por litro \$2.500=



COCCIÓN AL VACIO



UTILIZACION DEL SISTEMA DE COCCIÓN AL VACIO



Técnicas de cocción al vacío

Sous vide

Actualmente esta considerada como una de las técnicas más eficientes de cocción y que mayores beneficios representa en términos de rendimientos, calidad final del producto y facilidades para la planeación de producciones de gran volumen.

Consiste en un proceso a través del cual el producto se empaca al vacío con los elementos saborizantes que componen la receta, se le lleva a cabo la mayor extracción de oxígeno tanto al producto como a la bolsa y se lleva a cabo el proceso de cocción, de ser posible en un medio líquido circulante a temperaturas y tiempo controlados, para la obtención de un producto final con bajísimas mermas por cocción, con una concentración más adecuada de nutrientes y con las posibilidades de ayudados de otras técnicas como el abatimiento, el uso de los quick chiller o los blast chiller, la ultra congelación y por efecto de los choques térmicos que se presenten el producto en sí, obtener unas vidas útiles más prolongadas de la mano de una calidad final mucho mejor que si se hubiera llevado a cabo la cocción a través de los métodos convencionales existentes actualmente.

Termostato Roner

Temperatura constante



Este termostato, desarrollado por Joan Roca (El Celler de Can Roca, Girona) y Narcís Caner (La Fonda Caner, Girona), permite crear un baño maría con temperatura constante e idéntica en todo el recipiente. Además, permite controlar las cocciones a baja temperatura, de 5° a 100° C. Es adaptable a cualquier tipo de recipiente con una capacidad máxima de veinte litros.

Por sus características, el Roner está especialmente indicado para cocer productos previamente envasados al vacío —carne, pescados, aves, verduras, terrinas, patés, mermeladas, conservas...—, para pasteurizar alimentos cocinados con técnicas tradicionales y para la regeneración térmica de elaboraciones ya acabadas y envasadas al vacío.

Abatidor

ABATIDORES DE TEMPERATURA



Maquinaria que nos sirve para bajar rápidamente la temperatura de todos aquellos productos elaborados que alcancen temperaturas que sobrepasan los 5 grados; temperatura en la cual la multiplicación bacteriana es exponencial. Es especialmente útil e imprescindible para bajar la temperatura de fondos, estofados, cremas elaboradas con lácteos y ovoproductos, etc... Es obligatoria su utilización en hoteles o en establecimientos donde se producen grandes cantidades de menús, y en un futuro será obligatorio en todos los locales donde se manipulen productos alimenticios.

La creciente preocupación por la salud y la higiene está llevando a mejorar la cadena de alimentación hasta el consumidor final. El producto, además de tener una buena presentación, debe preservar unas condiciones de calidad óptimas para su consumo.

Los platos cocinados pueden prepararse por adelantado siempre que su elaboración se realice respetando una serie de normas, sobre todo en lo relativo a la refrigeración rápida inmediatamente después de la cocción, y sobre todo en el espacio comprendido entre los 70° y los 6° (Ver ARCPC Control de Riesgos).

El proceso debe de hacerse según las siguientes condiciones:

Refrigeración rápida: Se pasa de +63°C a +6°C en el interior del producto en menos de 2 horas, para a continuación mantenerlo a +3°C.

Congelación rápida: Se pasa de +63°C a -18°C en el interior del producto en menos de 4 horas y media, para a continuación mantenerlo a -18°C.

Los abatidores además permiten a los profesionales rentabilizar los tiempos muertos, preelaborando en horas valle, para servir en horas punta.

Los abatidores permiten el equilibrio justo entre la temperatura en el centro del producto, la duración de la operación y el volumen del producto, lo que puede ser controlado informáticamente por el sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC).

UTILIZACION DEL SISTEMA BLAST CHILLER



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN PROCESO CON COCCION AL VACIO



MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA COCINA DE ENSAMBLE





Pechugas de Pollo

10 unidades de pechuga pollo pesan al ser recibidas 4790 grs. Y su precio de compra es de \$31.987 es decir \$6.678 por kilo. Del análisis del rendimiento de este producto se concluye lo siguiente:

Merma por reposo	30 grs
Hueso “reutilizable”	1240 grs.
Merma en piel	520 grs.
Carne de pollo útil real	3000 grs.

El rendimiento real de la pechuga de pollo es del 62,63%, la merma de la pechuga es del 37,37%.

Así las cosas, quiere decir que el kilo de pechuga de pollo que teóricamente se compra en \$6.678 realmente esta costando \$10.662,62

El precio de compra del filete de pechuga es de \$9.858 Kilo comprar el kilo a \$9858 o por debajo de este valor ayuda en los costos del negocio.

Si tenemos en cuenta que el consumo de pechuga de pollo al mes es de 561 kilos el ahorro por kilo\$804 sumaría al mes aprox. \$451.044. en este solo producto.





Sobrebarriga

Al analizar 9,6 kilogramos de sobrebarriga cruda, teniendo en cuenta su precio de compra que fue de \$10.812 kilogramo, al cocinarla obtuvimos los siguientes datos:

Cruda	9,6 KI
Cocinada	4,5 KI
Desmechada	4,1 KI
Grasa	1,0 KI
Total	9,6 KI

El rendimiento real de la sobrebarriga solamente es de: 42.7%.

Así teóricamente el kilo de sobrebarriga que se compra en \$10.812, realmente esta saliendo en \$25.320,84 lo cual hace pensar que su costo es equivalente al de un kilo de lomo limpio de res \$23.320.



Coliflor

De 12.800 gramos de coliflor sin arreglar, se obtiene el siguiente análisis:

- Útiles como producto 7300 grs.

El rendimiento real es de: 57%

Merma el 43%

Si el costo del kilo de coliflor es de \$1.590 quiere decir que el costo real teniendo en cuenta la merma es de \$2.789= lo cual significa que cualquier precio igual ó menor de este valor favorecería la compra.



Habichuela

De 10.000 grs. de habichuela sin arreglar se obtienen después de limpiarla 8.000 grs. De producto listo y cortado, para acompañamientos de platos.

El rendimiento real es el 80% con un 20% de merma.

Si el precio de compra de la habichuela es \$1.460 kilo

El costo real del producto es de \$1.825 Kilo, comprarla lista a un costo igual ó menor de \$1.825 kilo es favorable al costo del negocio.

Cuanto cuestan

120 minutos de M.O.D.?



Cebolla Cabezona

Sin pelar 550 grs

Cortadas en julianas 450 grs

El rendimiento de esta es del: 81.8%

Mermo el 18.2%



Aguacate

Un aguacate pesa 490 grs.

La pulpa pesa 275 grs.

La semilla (pepa) pesa 130 grs.

El rendimiento real es del 56%

Merma 44%.

Si el precio de compra del kilo de aguacate es de \$3.980

El valor real del kl. será \$7.107 , cualquier costo igual o menor a este valor es favorable para comprarlo listo.

El kilo de guacamole listo cuesta \$12.266.



Yuca

Un kilo de yuca entera, pesa al pelarla 680 grs.

Si su precio de compra es de \$1.380 quiere decir que su costo real es de \$2.029

Cualquier precio igual ó menor a \$2.029 será favorable para el costo.



ANALISIS JUGO DE NARANJA

COSTOS DE PRODUCCION

mano de obra directa

smmlv	\$ 461.500
indice prestacional	0,9
horas mensuales	240
valor hora	\$ 7.307
N° trabajadores	2
dias al mes	30
total mano de obra	\$ 438.425

consumo luz

vatiage máquina	0,32
valor kw hora	\$ 205
horas de uso diarias	2
días del mes	30
valor consumo luz mensual	\$ 3.937

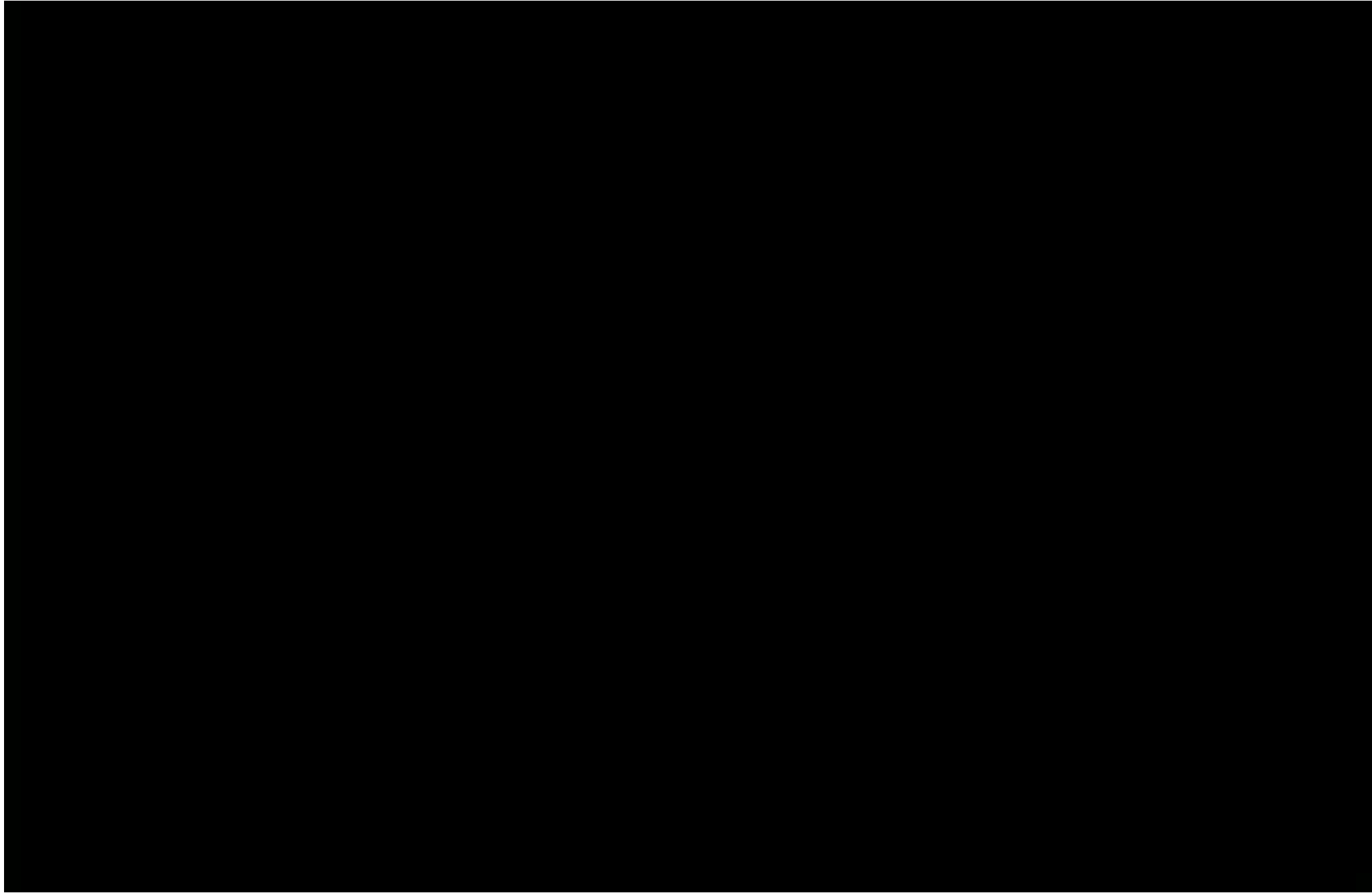
agua potable

valor metro cubico agua	\$ 8.949
consumo agua diaria litros	150
4500 litros al mes= m3	4,5
consumo agua mensual	\$ 40.270

basura evacuada

peso mensual cascara kilos	2250
valor m3 basura evacuada mensual	\$ 45.615
peso en gramos \approx cm ³ (dado en m ³)	2,25
	\$ 102.634

Uffff, por favor hagamos una pausita siiiii?



ALQUILER DE MAQUINA EXPRIMIDORA

		ALQUILER MAQUINA	
valor máquina		\$	800.000
mantenimiento mensual			
mano de obra		\$	438.425
energía eléctrica (0,32 kw)		\$	3.937
agua potable		\$	40.270
basura producida (2250 kilos)		\$	102.634
materia prima mensual (4500 k)	\$ 742	\$	3.339.000
TOTAL		\$	4.724.266
jugos producidos (vasos 8 onzas)			7965
valor por jugo		\$	593

COMPRA DE MAQUINA EXPRIMIDORA (\$12'000.000) Diferido a 17 meses

valor máquina	17	\$	705.882
mantenimiento mensual		\$	100.000
mano de obra		\$	438.425
energía eléctrica (0,32 kw)		\$	3.937
agua potable		\$	40.270
basura producida (2250 kilos)		\$	102.634
materia prima mensual (4500 k)	\$ 742	\$	3.339.000
TOTAL		\$	4.730.148
jugos producidos (vasos 8 onzas)			7965
valor por jugo		\$	594

MAQUINA EXPRIMIDORA PROPIA

valor máquina		
mantenimiento mensual		\$ 100.000
mano de obra		\$ 438.425
energía eléctrica (0,32 kw)		\$ 3.937
agua potable		\$ 40.270
basura producida (2250 kilos)		\$ 102.634
materia prima mensual (4500 k)	\$ 742	\$ 3.339.000
TOTAL		\$ 4.024.266
jugos producidos (vasos 8 onzas)		7965
valor por jugo		\$ 505

COMPRA DE JUGO LISTO

valor máquina		\$	-
mantenimiento mensual		\$	-
mano de obra		\$	-
energía eléctrica (0,32 kw)		\$	-
agua potable		\$	-
basura producida (2250 kilos)			
materia prima mensual	\$ 501	\$	3.990.465
TOTAL		\$	3.990.465
jugos producidos (vasos 8 onzas)			7965
valor por jugo		\$	501

COMPARATIVO PRECIOS DE JUGO DE NARANJA

Alquiler de máquina	\$593
Compra máquina	\$594
Máquina propia	\$505
Jugo listo	\$501

Jugo de Mandarina

Se requiere un kilo de fruta para obtener 285 CC de jugo. Un vaso de 8 onzas.



ANALISIS DE PAPA

PAPA SIN PELAR	
Peso inicial (Kilo)	10
Valor por kilo	\$ 970
Valor total materia prima	\$ 9.700
PAPA PELADA	
Peso papa (kilo)	7,31
Peso cascara (kilo)	2,69

Mano de obra

	\$
SMMLV + carga prestacional	876.850
Tiempo invertido (42 min) hora	0,7
Valor hora	\$ 3.654
valor tiempo invertido	\$ 2.557

Consumo de agua

Valor metro cubico	\$ 4.727
Agua usada en metros ³	0,01
Valor agua usada	\$ 47

Basura evacuada

	\$
Valor metro ³ basura evacuada	47.326
Metros ³ de cascara (2.69 k)	0,00269
valor metro ³ basura evacuada	\$ 127

RESUMEN

Valor total materia prima	\$	9.700
valor tiempo invertido (mano de obra)	\$	2.403
Valor agua usada	\$	47
valor metro ³ basura evacuada producida	\$	127
TOTAL	\$	12.278
Producto final obtenido (kilos)		7,31
Costo producto final (kilo)	\$	1.680

VEGETALES CONGELADOS LISTOS COMPRADOS A PROVEEDOR

PRODUCTO	VALOR POR KILO
Arverja	\$6.315
Habichuela	\$6.315
Zanahoria	\$6.315
Brócoli	\$7.800
Coliflor	\$7.000
Mezcla verduras primavera	\$6.315
Mezcla de verduras alegría	\$6.315
Croquetas de papa	\$8.600
Croquetas de yuca	\$3.965

GRACIAS Y BUEN PROVECHO...
AHHH Y FELIZ
MES DEL COCINERO

