

Costeo de platos en restaurantes

Costeo de platos en restaurantes

*Estrategias para fijar precios
efectivamente*

AUTOR

German De Bonis



UGERMAN EDITOR
Ciencia & Técnica

Desde 1969 junto al libro

De Bonis, German

Costeo de platos en restaurantes : estrategias para fijar precios efectivamente / German De Bonis. - 1a ed adaptada. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ugerman Editor, 2023.

Libro digital, DOC - (Hotelería, gastronomía y turismo ; 15)

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-9468-95-1

1. Análisis de Costos. I. Título.

CDD 338.4764795

Diseño de tapa: DG. Pablo Ugerman. Instagram: @ugr.design

Armado y diseño interior: Ed. Lorena Blanco

Corrección: Ana Belén Rivero

Coordinación editorial: Ed. Lorena Blanco

© 2023, by UGERMAN EDITOR

San José 539

(1076) CABA- REPÚBLICA ARGENTINA

Tel. y Whatsapp: +54 9 11 5760 4329

www.ugermaneditor.com.ar

jcugerman@yahoo.com.ar

info@ugermaneditor.com.ar

skype: ugermaneditor

Hecho el depósito que marca la Ley 11.723

Reservados todos los derechos de la presente edición para todos los países. Este libro no se podrá reproducir total o parcialmente por ningún método gráfico, electrónico, mecánico o cualquier otro, incluyendo sistemas de fotocopia y duplicación, registro magnetofónico o de alimentación de datos, sin expreso consentimiento de la editorial.

HECHO EN ARGENTINA

MADE IN ARGENTINA

CV autor

German De Bonis es un apasionado por la gastronomía. Formado en el prestigioso Colegio de Cocineros Gato Dumas, ha ampliado sus estudios sobre administración de peymes y empresas de alimentos y bebidas en Chile, España e Italia. En la actualidad, se desempeña como gerente de operaciones en una cadena de *fast food* saludable de la provincia de Córdoba y otra cadena de *fast food* en la provincia de Corrientes, ambas en Argentina.

Es un apasionado generador de contenido en las redes sociales, profesor de gerencia gastronómica que ha dictado cátedras en tres países y un exitoso mentor que apoya a los propietarios y mandos medios en gastronomía en Latinoamérica y España.

Padre de familia y felizmente casado, lo motivan sus valores cristianos y los desafíos que le ofrece el mundo de los alimentos y bebidas, y su segunda pasión, el *running* y las carreras de montaña.

Gerente, profesor y escritor, lleva más de 20 años dedicados a la gastronomía y los negocios sumando ya tres libros a su haber. Se encuentra siempre en la permanente búsqueda de la profesionalización del sector hostelero.

Índice

CV autor	7
Prólogo.....	11
Introducción e historia del costeo de platos	13
Capítulo 1 - Conceptos básicos del costeo de platos.....	15
Capítulo 2 - Estrategias para fijar precios efectivamente	19
Capítulo 3 - Precio óptimo, competencia y maximización de rentabilidad.....	21
Capítulo 4 - La competencia y el valor percibido en fijación de precios.....	25
Capítulo 5 - Herramientas para la gestión de costos.....	29
Capítulo 6 - Estrategias de <i>marketing</i> para la fijación de precios	35
Capítulo 7 - Tendencias en la fijación de precios.....	41
Capítulo 8 - Diseño del menú: Cómo diseñar un menú efectivo.....	47
Capítulo 9 - Definir precios en rangos para el éxito	51
Capítulo 10 - Tendencias de la industria.....	55
Capítulo 11 - Administración de personal, costos y fijación de precios.....	57
Capítulo 12 - Claves en la elección de <i>software</i> de administración	61
Capítulo 13 - Gestión de la calidad	63
Capítulo 14 - Fórmulas para el cálculo de costos de platos	65
Capítulo 15 - Cálculo de costos de salsas y fondos	71

Capítulo 16 - Factor de conversión de recetas.....	75
Capítulo 17 - Calculando el costo de la empanada argentina.....	77
Capítulo 18 - Cálculo de merma y costos de platos.....	79
Capítulo 19 - Claves para la estandarización de recetas.....	83
Capítulo 20 - Gestión de inventario.....	85
Capítulo 21 - Ingeniería de menú.....	89
Capítulo 22 - Punto de equilibrio en los platos.....	93
Capítulo 23 - Cálculo de costos en cócteles y bebidas.....	95
Apéndice - Ejemplos prácticos de costeo de platos y fijación de precios.....	101
Preguntas frecuentes sobre el cálculo de costos y fijación de precios.....	105
Ejercicios prácticos.....	109
Cartas de ejemplo.....	113
Pequeño Manual de operaciones para el cálculo de costos y la fijación de precios.....	127
Glosario.....	131
Bibliografía consultada.....	133

Prólogo

El éxito en la industria restaurantera no solo se trata de la calidad de la comida o el servicio excepcional, también es necesario tener un enfoque estratégico y preciso en la gestión de costos y fijación de precios. Este libro es una guía completa para lograrlo, que aborda de manera clara y detallada los conceptos esenciales para la administración efectiva de un restaurante.

Como el chef y autor internacional Anthony Bourdain dijo una vez: “Los restaurantes exitosos no nacen de la casualidad, sino de una mezcla de habilidades culinarias, visión empresarial y la capacidad de aplicar un enfoque inteligente en la gestión de costos y precios”. Este libro se enfoca precisamente en brindar a los propietarios y gerentes de restaurantes las herramientas y conocimientos necesarios para lograrlo.

Desde la comprensión de los diferentes tipos de costos y cómo calcularlos, hasta la fijación de precios basada en estrategias efectivas de *marketing* y análisis de la competencia, este libro cubre todos los aspectos importantes de la administración de costos y precios. Además, también aborda las últimas tendencias en la industria y cómo los restaurantes líderes han utilizado estrategias de fijación de precios efectivas para mantenerse competitivos.

En resumen, este libro es una valiosa herramienta para cualquier persona que desee administrar un restaurante de manera exitosa y rentable. En palabras del empresario y filántropo Ray Kroc: “Si trabajas en un solo lugar durante un período de tiempo, llega un momento en el que te das cuenta de que debes aprender algo más sobre tu negocio, algo más sobre cómo administrarlo”. Este libro es una excelente manera de hacer precisamente eso, para garantizar el éxito y la rentabilidad a largo plazo de cualquier restaurante.

Introducción e historia del costeo de platos

Los restaurantes enfrentan muchos desafíos en la industria gastronómica, uno de los más importantes es la fijación de precios efectiva. Determinar el precio correcto para cada plato es fundamental para mantener un flujo constante de ingresos y maximizar la rentabilidad del negocio. En este libro, discutiremos los conceptos básicos del costeo de platos, así como las estrategias para fijar precios efectivamente en un restaurante.

La historia del cálculo de costos en los restaurantes se remonta a principios del siglo XX, cuando la industria gastronómica comenzó a crecer a un ritmo acelerado. En ese entonces, la mayoría de los restaurantes se basaban en la intuición de los chefs y gerentes para establecer los precios de los platos. Sin embargo, esto pronto se convirtió en un problema, ya que los costos de los ingredientes y otros gastos seguían aumentando, lo que llevó a muchos restaurantes a operar con márgenes de beneficio muy bajos o incluso a pérdidas.

Fue en este contexto que se desarrolló una nueva disciplina: el costeo de platos. El objetivo era determinar el costo real de cada plato en función de los ingredientes, mano de obra y otros gastos para que los restaurantes pudieran establecer precios justos y rentables. Esta técnica de costeo de platos se basaba en la contabilidad de costos, una disciplina que se había utilizado durante mucho tiempo en las fábricas y otros sectores.

A medida que se popularizó la contabilidad de costos en la industria gastronómica, surgieron varios métodos y técnicas de costeo de platos. Uno de los enfoques más comunes era el “costeo por porción”, que involucraba el cálculo del costo de cada porción de un plato y luego multiplicar por el número de porciones servidas. Otro enfoque popular era el “costeo estándar”, que se basaba en un promedio de los costos de los ingredientes y otros gastos.

Con el tiempo, el cálculo de costos se convirtió en una práctica común en la mayoría de los restaurantes, y se desarrollaron herramientas y *software* específicos para ayudar en este proceso. Hoy en día, el costeo de platos es una parte esencial de la gestión de un restaurante y se utiliza para garantizar que los precios sean justos y rentables, y que el restaurante esté funcionando de manera eficiente.