



OPERACION: CONTROL DE COSTOS

A continuación se presentan algunas herramientas útiles para el control de costos.

SISTEMA: COSTOS

- **Reportes → Recetas → Recetas a verificar.** Una vez capturados los márgenes de costo ideal, este reporte puede ayudarnos a identificar aquellas recetas que están causando que nuestro costo sea mayor al costo ideal.
 - Se puede filtrar por *Margen 1* o *Margen 2*, por *porcentajes*, por *grupo* y por *selección*.
- **Reportes → Recetas → Analizar recetas.** Una vez identificadas las recetas que nos interesan, aquí podemos observar cuál (o cuáles) son los insumos que nos están causando el aumento en costos, o si tiene que ver con el volumen de los insumos.

Se recomienda revisar el reporte **Recetas a verificar** diariamente ya que los costos de insumos están cambiando constantemente por las compras y análisis de rendimiento. Una vez detectadas las recetas con el problema de costos, **¿qué podemos hacer para remediarlo?** Existen varias estrategias:

- **Proveedores.** Buscar mejores precios con los proveedores o buscar otras opciones de proveedores. Para monitorear el precio pueden entrar al módulo de **Compras** en **Reportes → Compras → Por insumo**, y filtrar por el insumo deseado.
- **Cambiar platillos.** Por ejemplo cambiar las porciones o intercambiar guarniciones de los platillos. Se debe trabajar junto con el chef para lograr que el platillo siga siendo atractivo, pero al mismo tiempo esté dentro del margen de costo ideal.
- **Cambiar precio.** Es el último recurso.

Es bueno enfocarse en recetas para controlar aquellas que sabemos que deben tener un bajo costo (pastas, ensaladas), pero habrá platillos que necesariamente tendrán costo alto (mariscos, carnes). Es por eso que hay que monitorear el margen de costo en general; esto lo podemos hacer en **Interfase Argus**.

SISTEMA: INTERFASE ARGUS

Aquí es donde se instalan las ventas diariamente para descontar los insumos utilizados de almacenes, pero también pueden consultar reportes de análisis.

- **Reportes → Análisis de la venta → Por Clasificación.** En este reporte pueden observar varios datos generales interesantes:
 - **Rotación.** Este valor es el porcentaje del menú que se está vendiendo. Si es muy bajo, tal vez es buena idea implementar campañas de mercadotecnia para promover otros platillos en el



menú (La columna **Plus** son los plus *diferentes* vendidos, la columna **Cantidad** es el total de plus vendidos).

- **%**. Esta columna representa el margen de costo. Es una buena herramienta para monitorear diariamente el margen de costo por cada clasificación y así enfocarse en el área que necesita más ayuda (Alimentos, Bebidas u Otros).
- **Reportes → Análisis de la venta → Por día → Total.** En este reporte pueden observar los mismos datos que en el reporte anterior, pero de varios días a la vez (en vez de uno solo). Es una buena forma de ir monitoreando el margen de costo día a día. Pueden generarlo a fin de mes (filtrando por fechas) y darse cuenta si el costo ha subido, bajado o se ha mantenido constante.
 - En caso de querer verlo por separado (alimentos, bebidas y otros), pueden utilizar el reporte **Por día → Por clasificación**.
- **Reportes → Análisis de la venta → Por día → Pérdidas.** Es igual a los reportes anteriores, pero con un concepto nuevo: *Pérdidas*.
 - El concepto de **Pérdidas** se refiere a cuánto estamos “perdiendo” o dejando de ganar por no cumplir con el margen de costo ideal. Es una buena forma de darnos cuenta del impacto que tiene el aumento de costos en las utilidades. Las pérdidas es la diferencia entre el margen de costo real e ideal, expresada en dinero.
- **Reportes → Análisis de la venta → Anual.** Los reportes Total y Pérdidas son parecidos a los 2 puntos anteriores, solamente que en este caso vemos el cambio en nuestro margen de costo y pérdidas (\$) por mes. Es un buen reporte para monitorear si estos conceptos suben, bajan o se mantienen constantes mes a mes.
- **Reportes → Alto movimiento.** En este reporte aparecen los plus vendidos en ese día. Pueden ordenarlo por cantidad de plus vendida, importe total o cualquier otra columna.
 - También tienen columnas con el margen de costo real, ideal y la pérdida por cada receta. Es una buena herramienta para observar cuánto se está dejando de ganar (debido a la diferencia entre el margen de costo real e ideal) pero enfocado a una receta.
- **Reportes → Fugas anuales.** Este reporte muestra las pérdidas por costos no justificados, es decir todo costo que no esté identificado (Ejemplos de costo justificado: comida de personal, mermas). Para que este reporte sea útil, se debe tener un muy buen control de inventarios, es decir, identificar las diferencias en inventarios dando salida manual con el concepto de botana, merma, etc. y evitar ajustar diferencias.
 - **Fugas = costo real – costo ideal – costo justificado.** Debe ser menor a 0.1%.

SISTEMA: ANALISIS DE RENDIMIENTO

- **Reportes → Análisis de rendimiento.** Es una buena forma de monitorear la merma.
 - **Por peso y Por porción.** Exhibe la merma de cada análisis de rendimiento. Si se filtra por insumo se puede generar una gráfica.



- **Insumos a porción.** Exhibe el peso por porción, el cual también es importante monitorear.
- El 5to ícono **Consultar Análisis de Rendimiento**, es en caso de querer consultar e imprimir un análisis de rendimiento en especial.

Cualquier duda, comunicarse a Sistemas Sierra.