



RENTABILIBAR

Cómo calcular el precio del menú

Hacer bien los números marca la diferencia de su rentabilidad

una iniciativa

m MAHOU SANMIGUEL



Presentación

Es un tema crítico y fundamental: ¿cuánto cuesta realmente el menú de cada día? En cafeterías, bares y restaurantes el menú de mediodía que servimos a los comensales es una parte fundamental de los ingresos y de los costes! Si no analizamos bien lo que nos cuestan los ingredientes que ponemos en cada plato del menú podemos empezar a perder dinero. Y, va en serio, dada la importancia de los menús en la hostelería, perder dinero en este servicio nos puede llevar a cerrar la persiana sin remedio.

■ Pero se puede hacer, se puede dar un buen menú y que sea rentable. Proponemos 4 niveles de trabajo:

- 1.** Los números básicos
- 2.** Cada ingrediente tiene su coste
- 3.** ¡Hay que incluir lo que cuesta el personal, el local....!
- 4.** Veamos qué margen nos queda

En el primer nivel con **4 números** nos apañamos y obtenemos la seguridad de quedar cubiertos. En el segundo nivel revisamos en detalle el **coste de todos los ingredientes** que ponemos en el menú. En el tercero analizamos cómo contamos los costes **indirectos, los costes laborales y los márgenes de beneficio** que queremos y en el cuarto, y último, vemos cuánto dinero nos queda.

1

Los números básicos

Si echamos un vistazo al promedio en el sector encontramos un cierto consenso sobre lo que debe costar un menú: no más del 30 % del precio de coste.

■ PASO 1.1

Rellena los siguientes datos:

¿Qué precio queremos que tenga el menú?	12,00 €
¿Cuántas horas al día abre el establecimiento?	12 h
¿Cuántas horas al día se sirven menús?	3 h
¿Cuántos días al mes abre el establecimiento?	20
¿Cuántos menús se sirven de promedio al día?	100
¿A cuánto ascienden los costes laborales cada mes?	27.000 €
<i>(sueldos, salarios, beneficios para los trabajadores y seguridad social)</i>	
¿A cuánto ascienden los gastos generales cada mes?	20.000 €
<i>(alquiler, luz, agua, limpieza, tasas, reparaciones,...)</i>	

- Datos que debemos introducir

Ningún segundo plato puede utilizar ingredientes que sumen más de 1,34 euros. Un segundo plato de bistec de ternera consta de muchos componentes aparte de el corte de carne pero es un buen punto de partida. Si en el supermercado la ternera está a 9,95 euros el kilo y pones un filete de 100 gramos, el coste es 1 euro. Quedan 0,34 euros para el resto, incluyendo el aceite y la sal para cocinar. Parece una apuesta segura. Incluso podemos probar con 125 gramos que nos costaría 1,24 euros. Lo que no es recomendable, en este caso, es que el filete sea de 150 gramos. Empezarían las pérdidas.

Pero hay más cosas que podemos hacer: comprar en grandes cantidades o buscar supermercados más baratos; sin ir más lejos.

■ PASO 1.2

¿En qué nos gastamos el precio del menú? En pagar [1] la comida y la bebida de los menús de los clientes, [2] los sueldos de los trabajadores, [3] todos los demás gastos y finalmente [4] lo que ganamos: Ver la columna [A] CATEGORÍAS DE GASTO.

A. ¿Dónde va el dinero que cobramos de los menús?	B. Parte del precio del menú	C. Precio del menú	B x C
1. La comida y la bebida de los menús de los clientes	30 %	12 €	3,60 €
2. Los sueldos de los empleados (salarios, Seguridad Social, otros beneficios que les damos como la comida gratis...)	30 %	12 €	3,60 €
3. Todos los demás gastos que tenemos en el establecimiento (alquiler, limpieza, luz, etcétera)	20 %	12 €	2,40 €
4. Lo que ganamos (el resto del dinero una vez ya lo hemos pagado todo)	20 %	12 €	2,40 €
Total	100 %		12,00 €

- Datos que obtenemos



■ PASO 1.3

¿Cómo repartimos los ingredientes que servimos a los clientes en los menús? La experiencia de muchos establecimientos en toda España nos enseña que el reparto que muestra la columna (B) es el mejor para la mayoría.

A. Las partes del menú	B. Reparto del dinero de las distintas partes del menú	C. Dinero para los ingredientes	B x C
Primer plato	25 %	3,60 €	0,90 €
Segundo plato	45 %	3,60 €	1,62 €
Postres	10 %	3,60 €	0,36 €
Bebida y pan	15 %	3,60 €	0,54 €
Pérdidas (la parte que no puedes usar, como los huesos)	5 %	3,60 €	0,18 €
Total	100 %		3,60 €

● Datos que obtenemos

2

Cada ingrediente tiene su coste

Si se quiere ir "un paso más allá", hay que calcular el coste de cada plato al detalle. Por ejemplo, si uno de los primeros platos es un clásico como una ensalada de la casa, el conjunto de los ingredientes (incluyendo aceite, sal y vinagre) no debería sobrepasar los 90 céntimos de euro por persona. ¿Es esto posible? Veamos un ejemplo:

■ PASO 2

Calculamos el coste de cada uno de los platos en base al precio de los ingredientes que le queremos añadir. Vamos a anotar aquí el precio de los ingredientes que hemos comprado (D) y la cantidad de cada ingrediente que ponemos en cada plato (E). En (G) se calculará el coste del plato.

Bien. Estamos bastante por debajo de los 0,90 euros, pero lo dejamos ahí ya que 0,90 euros es el límite que hemos establecido. Ya utilizaremos la diferencia por otro lado... o, bueno, podemos añadir algún ingrediente extra. Un detalle importante y que ayuda a visualizar muy bien la utilidad de la calculadora de menús: fíjate que pone 'espárragos' pero está a 'cero unidades'. Veamos lo que pasa cuando le ponemos un espárrago a la ensalada.



● Datos que debemos introducir

● Datos que obtenemos

EJEMPLO PARA EL PRIMER PLATO

Ensalada de la casa (ingredientes que se usan)	Para cada unidad [1 lata de espárragos, 1 l de aceite...]	Para cada plato [cantidad de ingre- diente que se emplea en cada plato]					
A. Producto	B. Cantidad	C. Unidad	D. Precio compra	E. Cantidad	F. Unidad	G. Coste	
Cada plato consta de una serie de ingredientes (que, por supuesto, varían de un plato a otro).	Aquí se calcula lo que se compra en el mercado. Por ejemplo, una lechuga que nos cuesta 85 céntimos de euros, o una bolsa de aceitunas con 150 aceitunas que nos cuesta 6,50 euros.			Para calcular el coste de producto que va en cada plato que se sirve (G): Se divide el precio de compra (D) por la cantidad que va en cada unidad comprada (B) y se multiplica por la cantidad puesta en el plato (E). $(G) = [(D) / (B)] \times (E)$			
Lechuga	1	ud	0,85	€/unidad	0,20	ud	0,17 €
Cebolla	8	ud/Kg	0,65	€/Kg	0,05	Kg	0,03 €
Aceitunas	150	ud	6,50	€/Kg	0,03	Kg	0,20 €
Tomate	6	ud	1,29	€/Kg	0,10	Kg	0,13 €
Espárragos	8	ud	4,99	€/lata	0	ud	0,62 €
Aceite	200	ml	2,59	€/botellita	5	ml	0,06 €
Sal	1	Kg	0,79	€/Kg	0,002	Kg	0,002 €
Vinagre	200	ml	3,99	€/botellita	2	ml	0,04 €
Total sin espárrago						0,63 €	
Total con espárrago						1,26 €	

No olvidemos de comparar lo que nos da (G) con el coste que hemos estimado en el PASO 1.3 (arriba).

¿Cuál era el máximo según el paso 1.3? = 0,90 €
¿Estamos en presupuesto? = OK

EJEMPLO PARA EL SEGUNDO PLATO

Pollo Strogonoff
(ingredientes que se usan)

Para cada unidad [1 lata de
espárragos, 1 l de aceite...]

Para cada plato [cantidad de ingre-
diente que se emplea en cada plato]

Cada plato consta de una serie de ingredientes
(que, por supuesto, varían de un plato a otro).

Aquí se calcula lo que se compra en el mercado.
Por ejemplo, una lechuga que nos cuesta 85
céntimos de euros, o una bolsa de aceitunas con
150 aceitunas que nos cuesta 6,50 euros.

Para calcular el coste de producto que va en cada plato
que se sirve (G): Se divide el precio de compra (D)
por la cantidad que va en cada unidad comprada (B)
y se multiplica por la cantidad puesta en el plato (E).
$$(G) = [(D) / (B)] \times (E)$$

A. Producto	B. Cantidad	C. Unidad	D. Precio compra	E. Cantidad	F. Unidad	G. Coste	
Pechugas de pollo	1	Kg	5,10	Kg	0,1	Kg	0,51 €
Leche evaporada pack de 525 g	525	g/ud	1,58	€/ud	75	g	0,23 €
Champiñones en láminas	185	g/ud	0,80	€/Kg	75	g	0,32 €
Cebolla mediana	10	ud	1,39	€/Kg	1	ud	0,14 €
Pimentón	38	g/ud	0,75	€/ud	1	g	0,02 €
Aceite de oliva	1	litro	4,00	€/litro	0,05	l	0,20 €
Sal	1	Kg	0,95	€/Kg	0,05	Kg	0,005 €
Pimienta	43	g/ud	0,97	€/ud	1	g	0,02 €
Arroz integral	1	Kg	1,49	€/Kg	0,1	Kg	0,15 €
Total						1,60 €	

¿Cuál era el máximo según el paso 1.3? = 1,62 €
¿Estamos en presupuesto? = OK

EJEMPLO PARA EL POSTRE

Flan de huevo y dátiles
(ingredientes que se usan)

Para cada unidad [1 lata de
espárragos, 1 l de aceite...]

Para cada plato (cantidad de ingre-
diente que se emplea en cada plato)

Cada plato consta de una serie de ingredientes
(que, por supuesto, varían de un plato a otro).

Aquí se calcula lo que se compra en el mercado.
Por ejemplo, una lechuga que nos cuesta 85
céntimos de euros, o una bolsa de aceitunas con
150 aceitunas que nos cuesta 6,50 euros.

Para calcular el coste de producto que va en cada plato
que se sirve (G): Se divide el precio de compra (D)
por la cantidad que va en cada unidad comprada (B)
y se multiplica por la cantidad puesta en el plato (E).
$$(G) = [(D) / (B)] \times (E)$$

A. Producto	B. Cantidad	C. Unidad	D. Precio compra	E. Cantidad	F. Unidad	G. Coste	
Dátiles	300	gr/paquete	2,39	€/paquete	15	g	0,12 €
Leche entera	1	litro	0,57	€/litro	0,06	litro	0,03 €
Huevos medianos	6	ud/paquete	1,20	€/paquete	0,6	ud	0,12 €
Leche condensada	740	g/paquete	1,88	€/ud	20	g	0,05 €
Caramelo líquido	400	g/botellita	2,30	€/botellita	5	g	0,03 €
Total						0,35 €	

¿Cuál era el máximo según el paso 1.3? = 0,36 €
¿Estamos en presupuesto? = OK

EJEMPLO PARA EL PAN Y LA BEBIDA

Panecillo y posibles
opciones de bebida

Para cada unidad [1 lata de
espárragos, 1 l de aceite...]

Para cada plato (cantidad de ingre-
diente que se emplea en cada plato)

El coste que se calcula aquí es el pan más la
bebida más cara.

Aquí se calcula lo que se compra en el mercado.
Por ejemplo, una lechuga que nos cuesta 85
céntimos de euros, o una bolsa de aceitunas con
150 aceitunas que nos cuesta 6,50 euros.

Para calcular el coste de producto que va en cada plato
que se sirve (G): Se divide el precio de compra (D)
por la cantidad que va en cada unidad comprada (B)
y se multiplica por la cantidad puesta en el plato (E).
$$(G) = [(D) / (B)] \times (E)$$

A. Producto	B. Cantidad	C. Unidad	D. Precio compra	E. Cantidad	F. Unidad	G. Coste	
Panecillo	110	g/baguette	0,64	€/baguette	20	g	0,12 €
Refresco	1	lata	0,40	€/lata	1	lata	0,40 €
Agua	1	botellín	0,30	€/botellín	0,6	botellín	0,18 €
Copa	70	cl/botella	3,00	€/botella	15	cl	0,64 €
Caramelo líquido	400	g/botellita	2,30	€/botellita	5	g	0,03 €
Total						0,76€	

¿Cuál era el máximo según el paso 1.3? = 0,54 €
¿Estamos en presupuesto? = ¡SUPERAL!

3

¡Hay que incluir lo que cuesta el personal, el local...!

Estás encaminado o encaminada a conseguir un menú delicioso y con el que puedas ganar dinero. El último paso es: ver qué pasa con el otro 70 % que no hemos tratado: los costes indirectos, los laborales y el margen de beneficio ¡casi nada!

Si el menú es de 12 euros el desglose debería acercarse a:

■ PASO 3.1

Vamos a calcular cuántas horas servimos menús. El porcentaje que estas horas suponen [en relación al total de horas que el establecimiento está abierto] nos dirá qué parte de todos los demás costes aplicamos a los menús.

Horario	Servicio	Horas	%
Horas diarias de apertura del establecimiento	de 8:00 h a 20:00 h	12	100 %
Menús	de 13:00 h a 16:00 h	3	25 %
Cafetería	el resto de horas	9	75 %

● Datos que obtenemos

Empezamos viendo el margen de beneficio. El margen de beneficio es el dinero que queremos ganar con cada menú que servimos a un cliente. El precio ya lo hemos resuelto y lo hemos fijado en 12 euros. Si decidimos que un 20 % de ese precio es para nosotros, estamos fijando nuestro margen de beneficio en 2,40 euros. No está mal. Si servimos 50 menús cada día, esto nos supone $50 \times 2,40$ euros = 120 euros al día para nuestro bolsillo. En 20 días laborales que tiene cada mes, hablamos de 2.400 euros solo en menús de mediodía.

Veamos los **costes generales**: gastos indirectos y costes laborales. Todo lo que pagamos y que no va al plato del cliente lo metemos en costes generales.

Los sueldos del personal y sus costes sociales asociados son los costes laborales. Son fáciles de identificar. Seguramente tienes un gestor de nóminas que te podrá proporcionar la información que necesitas solo con una llamada.

Los gastos indirectos son todos los demás pagos: alquileres, limpieza, luz, gas, alarmas, papel... y ¡todas esas pequeñas grandes cosas que necesitas, y pagas, para que funcione bien el negocio!. El gestor contable te puede facilitar esos datos. Y si no tienes gestor, algo que es muy recomendable; pues no queda más que recoger todas las facturas por estos conceptos y empezar a sumar.

Vamos a suponer, teniendo en cuenta el ejemplo, que los costes laborales suben a 27.000 euros mensuales y los gastos indirectos a 20.000 euros. ¿Qué parte de ellos lo imputamos a los menús?

Hay varias maneras pero una fácil, y acertada, es en base a las horas que está abierto el local y durante las que se sirven menús. Para que sea fácil y sencillo: contamos que el local solo funciona los días laborales. Si abrimos de 8 de la mañana a 8 de la tarde son 12 horas. Sin embargo el menú del mediodía se sirve de 13 a 16 horas. Estas 3 horas sobre 12 suponen un 25 % y es lo que aplicaremos!.

■ PASO 3.2

Asignamos a cada menú la parte de todos los demás costes (todos excepto los ingredientes) que les corresponde. Para ello pedimos al gestor que nos dé la cantidad mensual de costes laborales y de gastos generales (B). Si lo multiplicamos por el porcentaje de horas que servimos menús (C), obtenemos los costes que corresponden a los menús (D). Dividimos esta cifra (D) por el número de menús mensuales que servimos (E) x (F) y obtenemos el coste laboral y general que le toca a cada menú (G).

Los demás costes	Coste total mensual de la categoría	Horas de menú		Costes totales que corresponden a los menús	Días abiertos al mes	Menús que se sirven cada día	Coste por menú
		A	B				
	Vienen del PASO 1.1	Vienen del PASO 1.1	Vienen del PASO 1.1	$(B) \times (C) = (D)$	Vienen del PASO 1.1	Vienen del PASO 1.1	$(D) / [(E) \times (F)] = (G)$
Costes laborales (lo que se paga a los trabajadores y todos los costes asociados al personal).	27.000 €	12	3	6.750,00 €	20	100	3,38 €
Gastos indirectos (el resto de costes que no son ni ingredientes ni costes laborales)	20.000 €	12	3	5.000,00 €	20	100	2,50 €
Margen de beneficio (lo que ganamos con los menús cada mes)				4.800,00 €	20	100	2,40 €

● Datos que obtenemos

Ahí lo tenemos: disponíamos de 2,40 euros para gastos indirectos y nos cuesta 2,50 euros. En costes laborales disponíamos de 3,60 euros y vemos que solo debemos aplicar 3,38 euros. ¡Felicitaciones!

Ahora haz tus números. Si se parecen a los que están planteados aquí es que vas por el buen camino. Y no te preocupes si ves necesario hacer pequeños ajustes. Es normal. Pero... si no se parecen ni por asomo quizás vale la pena revisar qué ofreces y hacer algunos cambios.

4

Veamos qué margen nos queda**■ PASO 4.1**

¿Cuánto dinero nos queda? Habíamos fijado que sea el 20 % del precio del menú. Lo multiplicamos por los menús que servimos al mes y tenemos nuestra ganancia.

Beneficio mensual	Días abiertos al mes	Menús que sirven cada día	Margen de beneficio por menú
4.800,00 €	20	100	2,40 €



■ PASO 4.2

Para terminar, vamos a hacer una comprobación a ver si lo hemos hecho todo bien.

¿Dónde va el dinero que cobramos de los menús?	Teoría	Real	Comprobación
1. La comida y la bebida de los menús de los clientes	3,60 €	3,51 €	OK
2. Los sueldos de los empleados (salarios, Seguridad Social, otros beneficios que les damos como la comida gratis...)	3,60 €	3,38 €	OK
3. Todos los demás gastos que tenemos en el establecimiento (alquiler, limpieza, luz, etc)	2,40 €	2,50 €	¡SUPERAS!
4. Lo que ganamos (el resto del dinero una vez ya lo hemos pagado todo)	2,40 €	2,62 €	
Total	12,00 €	12,00 €	0,00 €

Las partes del menú	Teoría	Real	Comprobación
Primer plato	0,90 €	0,63 €	OK
Segundo plato	1,62 €	1,60 €	OK
Postres	0,36 €	0,35 €	OK
Bebida y pan	0,54 €	0,76 €	¡SUPERAS!
Pérdidas (la parte que no puedes usar, como los huesos)	0,18 €	0,17 €	OK
Total	3,60 €	3,51 €	OK