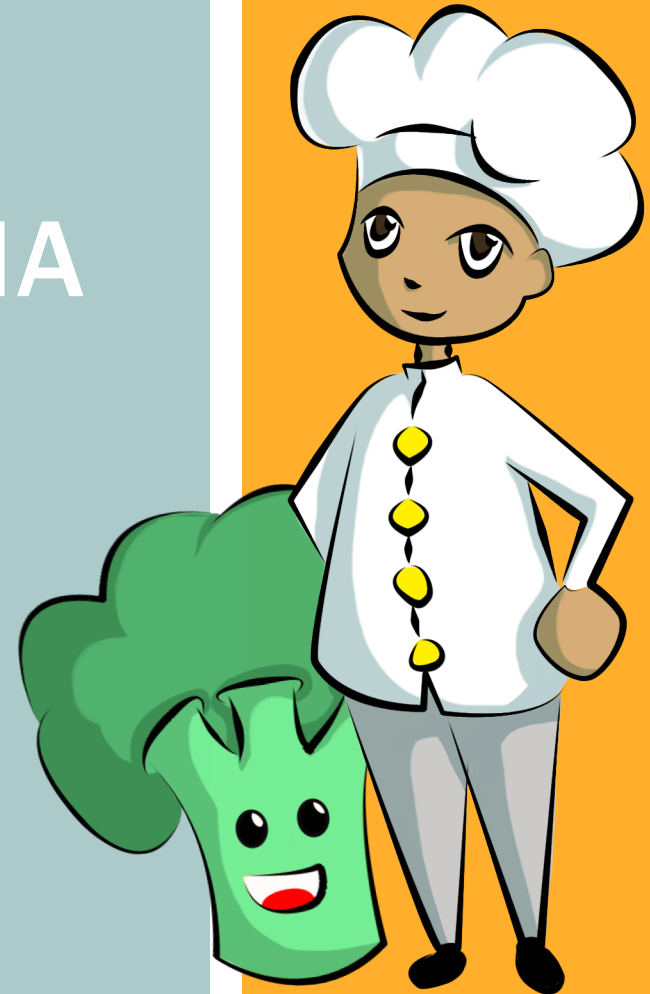




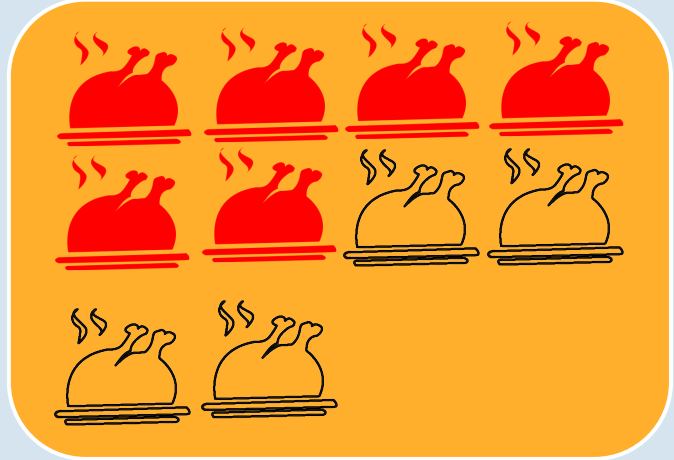
Cápsula de capacitación

GESTIÓN DE LA MERMA

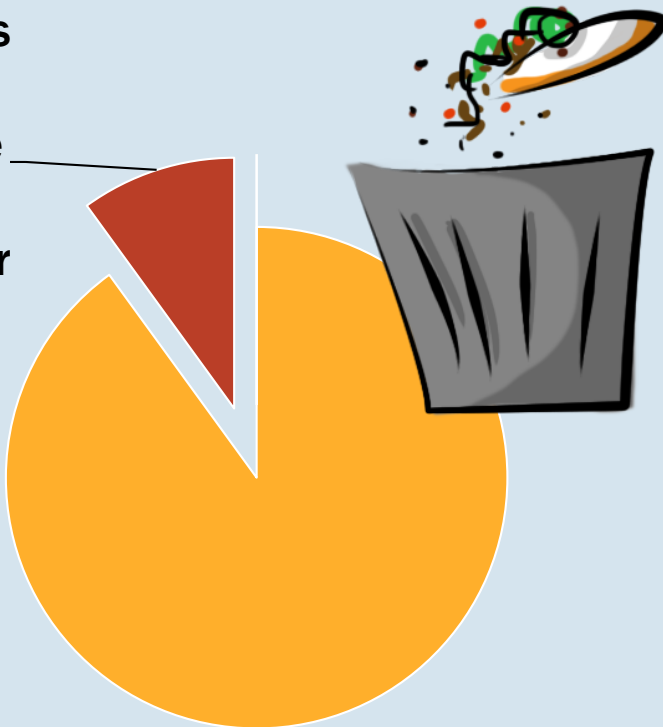


¿SABÍAS QUÉ?

El 60% de los alimentos que se tiran a la basura son por error de cálculo.



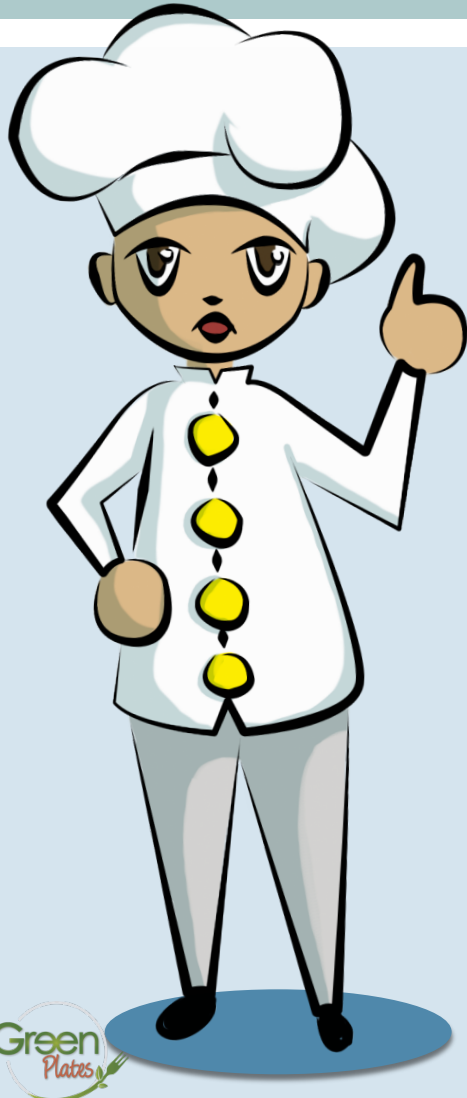
4 a 10% de los alimentos comprados se desperdician antes de llegar al comensal.



Un comensal deja aproximadamente 17% de su platillo sin consumir.

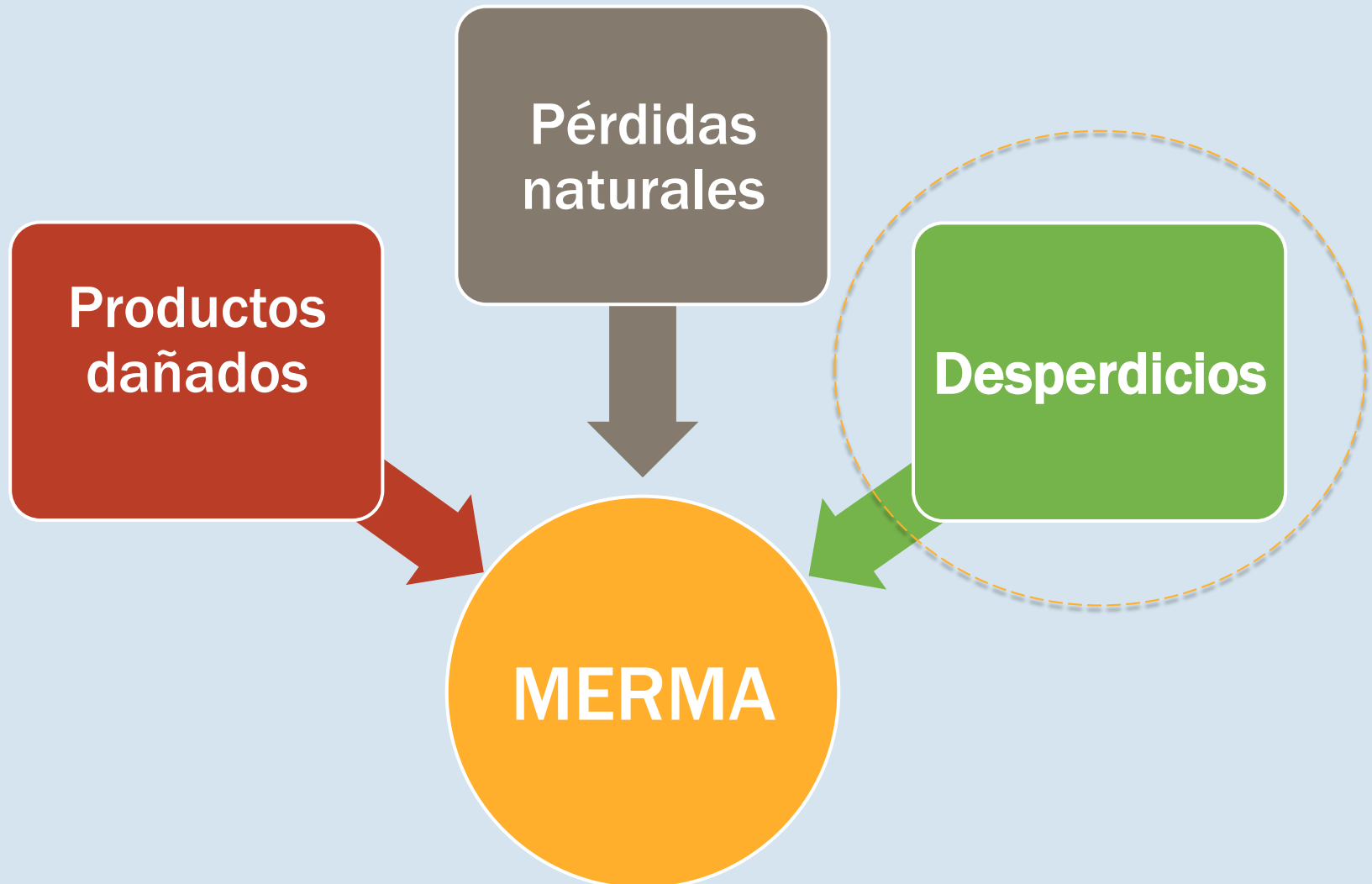


MERMA: EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



- Merma en restaurantes: se conoce como la pérdida que se tiene de los productos empleados en la preparación de alimentos.
- Sólo se consideran productos dirigidos estrictamente para el consumo humano, excluyendo productos no comestibles (por ejemplo: loza, plásticos, etc.)

SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCTOS



...LOS DESPERDICIOS NOS CUESTAN A TODOS!



¿CÓMO SE TRADUCE ESTO A SU COCINA?

Al no ser *concientes* de nuestra merma y el desperdicio de alimentos, estamos trabajando **ineficientemente**.

En pocas palabras:

**Lo que termina en la basura =
dinero desperdiciado**



(Sin incluir el impacto negativo al medioambiente!)

¿QUÉ PODEMOS HACER PARA CONTROLAR LA MERMA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS?

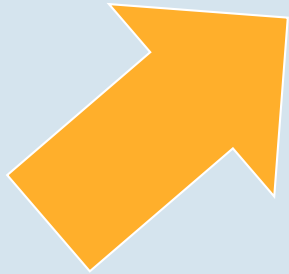


Antes

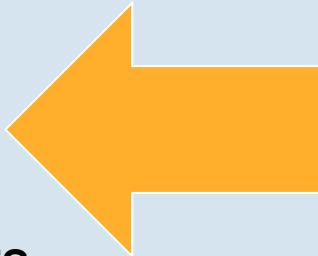
Durante

Después

ANTES



DESPUES



DURANTE



ANTES

Las siguientes afirmaciones, ¿son medidas de control de la merma antes de la preparación de alimentos? (marque con una 'X' Falso o Verdadero)

	F	V
1. Al comprar los insumos semanales debe pensarse que “siempre es mejor que sobren a que falten”.		
2. Los productos refrigerados pueden permanecer abiertos y sin etiquetar porque todos conocemos los productos que manejamos.		
3. Preservar alimentos a temperaturas adecuadas permite conservar por más tiempo los productos perecederos.		
4. Basta dar mantenimiento y limpieza a los refrigeradores una vez al año.		
5. En el refrigerador y almacén: “lo primero que entra, es lo primero que sale”.		

DURANTE

Las siguientes afirmaciones, ¿son medidas de control de la merma durante la preparación de alimentos? (marque con una 'X')

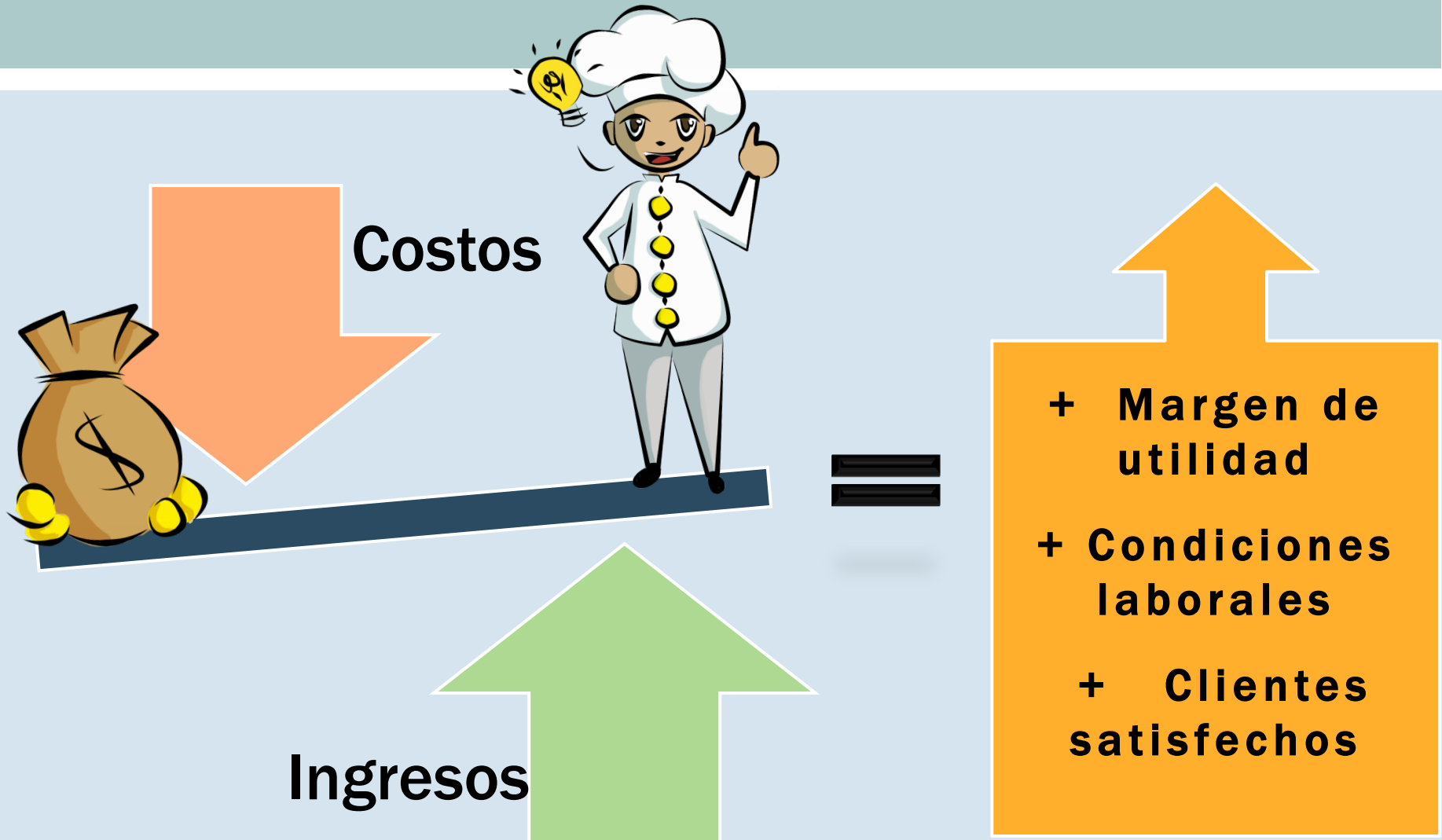
	Sí	No
1. Mantener la puerta del refrigerador abierta, permite un acceso más rápido a los alimentos que requiero.		
2. Usar productos frescos sin importar lo que dicen las etiquetas.		
3. Usar los productos que estén próximos a caducar.		
4. En cualquier platillo, las porciones grandes son garantía de más clientes.		
5. Tener un sistema de separación de basura simplifica la medición de merma.		
6. Mantener limpio el área de trabajo es una medida de seguridad en el trabajo, que no tiene relación directa con la disminución de merma.		

DESPUÉS

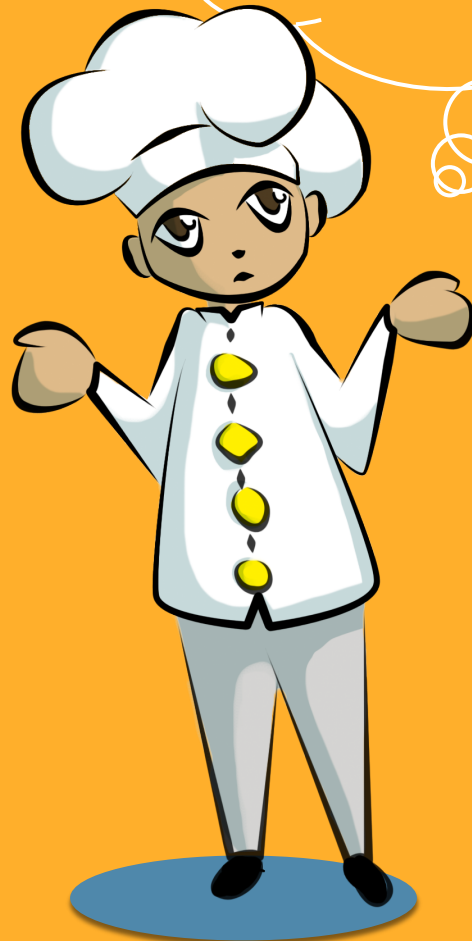
Las siguientes afirmaciones, ¿son medidas de control de la merma después de la preparación de alimentos? (marque con una 'X')

	Sí	No
1. Al tomar la orden, dar la opción al cliente de pedir porciones pequeñas.		
2. Registrar platillos menos consumidos por los clientes es un práctica que no contribuye a la merma.		
3. Al final del día debo tirar el aceite sobrante en las coladeras.		
4. Separar y pesar los desperdicios de los platillos.		
5. Incluir diferentes opciones de guarnición en el menú ayuda a reducir la merma.		

RESULTADOS QUE BUSCAMOS...



¿CÓMO LO
LOGRAMOS ?



CON LA AYUDA DE INDICADORES...

1. Indicador de medición: Desperdicios

Objetivo: reducir los costos

- Cantidad de desperdicios que se tiran en los tres procesos: antes, durante y después de la preparación de alimentos.
- Número de platillos que se elaboraron durante un día.
- Frecuencia: medición diaria

$$\frac{\text{desperdicios (g)}}{\text{\# platillos}}$$

ADEMÁS MEDIREMOS

2. Indicador: Cheque promedio

Objetivo: incrementar ventas

- Total de entradas por ventas en un día
- Cantidad de comensales que se atendieron en el día.
- Frecuencia: medición diaria

$$\frac{\text{Ventas (\$)}}{\text{No. comensales}}$$

1. DEFINIR PUNTOS ANCLA

*Para definir los puntos ancla para Desperdicios, habrá que dividir los g de desperdicio entre 100 platillos. En las mediciones diarias se dividen los gramos entre el número de platillos vendidos multiplicando por 100.

Productividad					
Objetivo	Indicador	Unidad	Puntos efectividad		
			100	0	-100
Reducir costos	Desperdicios	gramos/100 platillos	30	80	150
Aumentar ventas	Cheque promedio	\$/comensal	150	120	100

2. ¿QUIENES APOYARÁN?

Responsables:

	Nombre	Actividad
1.		Lista existencias
2.		Formato Antes (D)
3.		Formato Durante (D)
4.		Formato Después (D)
5.		Formato Cheque
6.		iSIMAPRO

FORMATOS

Existencias Iniciales:

Fecha: _____

Producto	Cantidad		Precio		
	Kg	Piezas	Kg	Pieza	
TOTAL			\$-	\$-	\$-



**FORMATO
ANTES**

Lista de Compra de Insumos

Mes: Octubre

Fecha	Cantidad	Producto	Precio
		TOTAL	\$

Lista de Insumos Utilizados por Día

Fecha:

Producto	Cantidad	
	Kg	Piezas



**FORMATO
DESPUÉS**

Lista de Desechos Diarios

Mes:		Semana:		
Día	Kg	No. Platos	Kg/plat.	Comentarios
Lunes				
Martes				
Miércoles				
Jueves				
Viernes				
Sábado				
Domingo				
TOTAL				

Control de Insumos Alimenticios Restaurante

Mes:				
Artículo	Existencias iniciales	Entradas	Existencias finales	Consumo

**FORMATO
CONCENTRADO
MENSUAL**



FORMATO CHEQUE PROMEDIO

Cheque Promedio

Semana:		Mes:	
Día	Ventas \$	# Clientes	Cheque Promedio
Lunes			
Martes			
Miércoles			
Jueves			
Viernes			
Sábado			
Domingo			
TOTAL	\$-	0	\$-

EJEMPLO

I-SIMAPRO: Puntos de efectividad

06/dic/13 - 31/dic/13

Indicadores:

Productividad					
Objetivo	Indicador	Unidad	Puntos efectividad		
			100	0	-100
Reducir costos	Desperdicios	g/No. platillos	50	100	200

Concentrado de mediciones

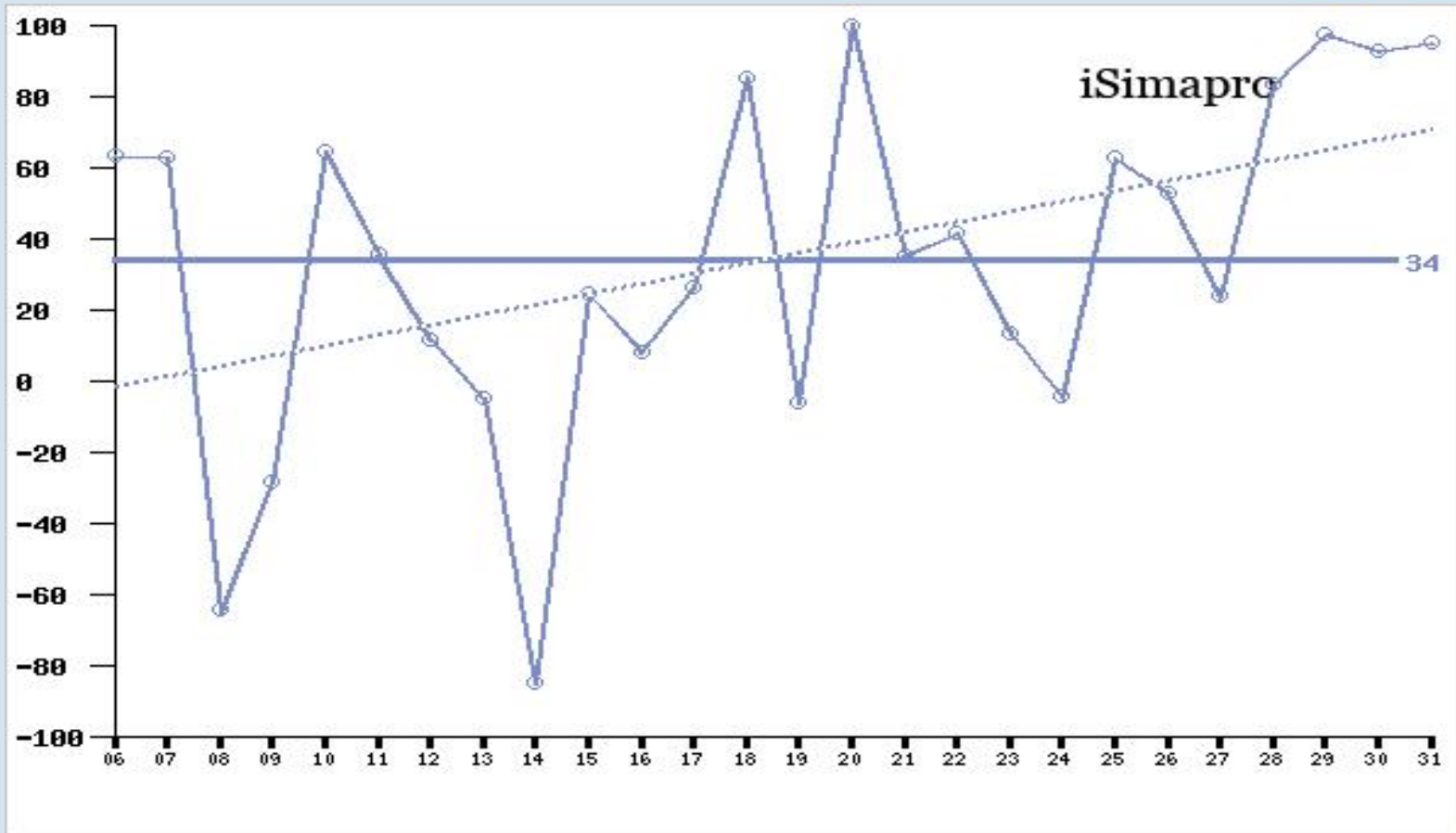
Puntos de productividad para este indicador:

Fecha	Equipo	Cantidad	Puntos
<input type="checkbox"/> 06-12-2013	Personal	68.25	64
<input type="checkbox"/> 07-12-2013	Personal	68.68	63
<input type="checkbox"/> 08-12-2013	Personal	164.7	-65
<input type="checkbox"/> 09-12-2013	Personal	128.51	-29
<input type="checkbox"/> 10-12-2013	Personal	67.88	64
<input type="checkbox"/> 11-12-2013	Personal	82.27	35
<input type="checkbox"/> 12-12-2013	Personal	94.2	12

Puntos de productividad para este indicador:

	Fecha	Equipo	Cantidad	Puntos
<input type="checkbox"/>	<u>13-12-2013</u>	<u>Personal</u>	105	-5
<input type="checkbox"/>	<u>14-12-2013</u>	<u>Personal</u>	185.07	-85
<input type="checkbox"/>	<u>15-12-2013</u>	<u>Personal</u>	87.76	24
<input type="checkbox"/>	<u>16-12-2013</u>	<u>Personal</u>	96	8
<input type="checkbox"/>	<u>17-12-2013</u>	<u>Personal</u>	86.84	26
<input type="checkbox"/>	<u>18-12-2013</u>	<u>Personal</u>	57.38	85
<input type="checkbox"/>	<u>19-12-2013</u>	<u>Personal</u>	106.02	-6
<input type="checkbox"/>	<u>20-12-2013</u>	<u>Personal</u>	37.45	100
<input type="checkbox"/>	<u>21-12-2013</u>	<u>Personal</u>	82.42	35
<input type="checkbox"/>	<u>22-12-2013</u>	<u>Personal</u>	79.24	42
<input type="checkbox"/>	<u>23-12-2013</u>	<u>Personal</u>	93.24	14
<input type="checkbox"/>	<u>24-12-2013</u>	<u>Personal</u>	104.67	-5
<input type="checkbox"/>	<u>25-12-2013</u>	<u>Personal</u>	68.81	62
<input type="checkbox"/>	<u>26-12-2013</u>	<u>Personal</u>	73.58	53
<input type="checkbox"/>	<u>27-12-2013</u>	<u>Personal</u>	88.2	24
<input type="checkbox"/>	<u>28-12-2013</u>	<u>Personal</u>	58.43	83
<input type="checkbox"/>	<u>29-12-2013</u>	<u>Personal</u>	51.25	98
<input type="checkbox"/>	<u>30-12-2013</u>	<u>Personal</u>	53.73	93
<input type="checkbox"/>	<u>31-12-2013</u>	<u>Personal</u>	52.55	95

I-SIMAPRO: Desperdicios



Empresa:
Fecha: 2013-12-06 - 2013-12-31 Por por dia
Desperdicios/platillos (Equipos: Todos)

I-SIMAPRO: Puntos de efectividad

06/dic/13 - 31/dic/13

Indicadores:

Productividad					
Objetivo	Indicador	Unidad	Puntos efectividad		
			100	0	-100
Aumentar ventas	Cheque promedio	\$/comensal	150	120	100

Concentrado de Mediciones

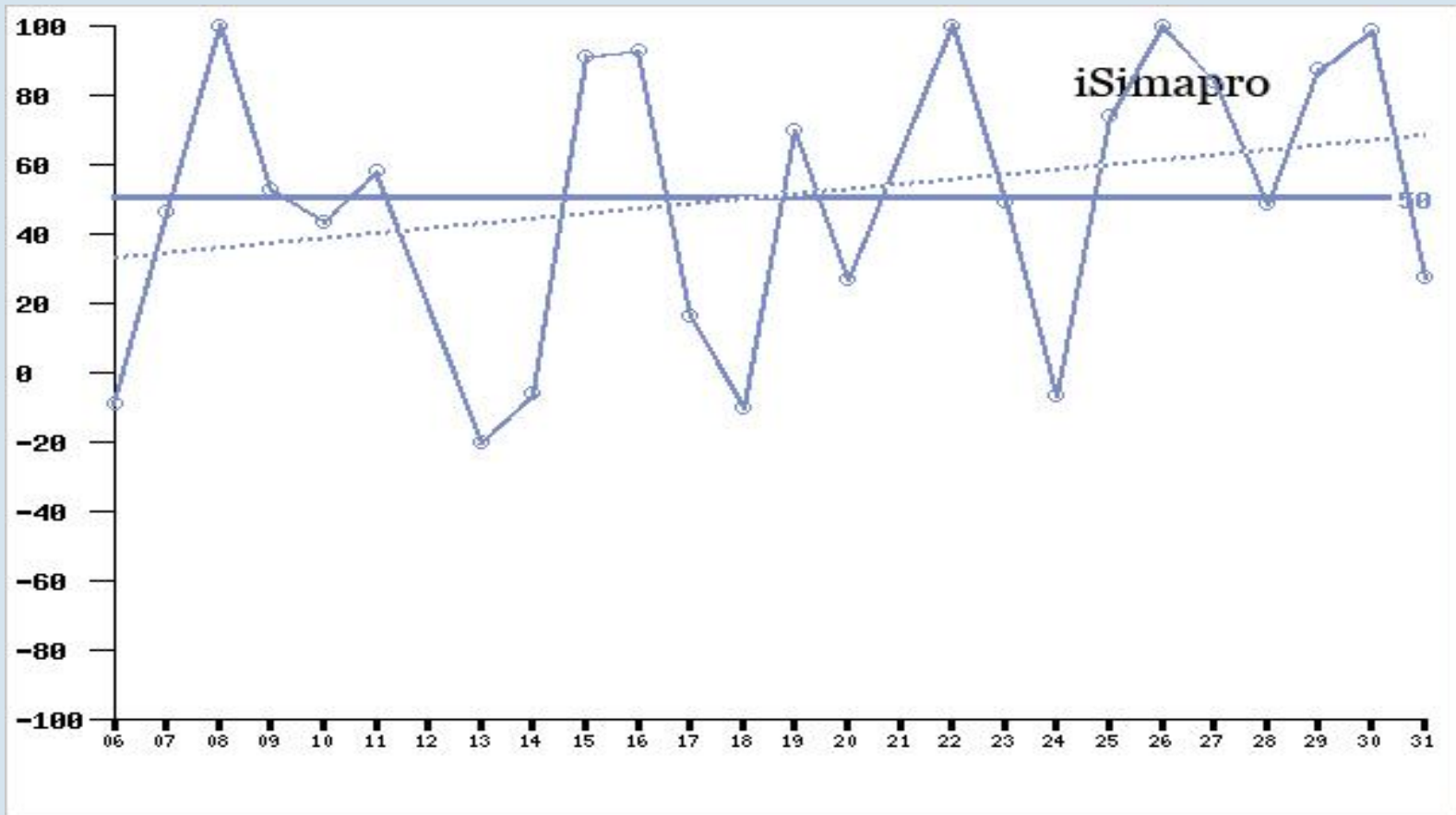
Puntos de productividad para este indicador:

Fecha	Equipo	Cantidad	Puntos
<input type="checkbox"/> <u>06-12-2013</u>	<u>Personal</u>	116.26	-9
<input type="checkbox"/> <u>07-12-2013</u>	<u>Personal</u>	138.38	46
<input type="checkbox"/> <u>08-12-2013</u>	<u>Personal</u>	210.24	100
<input type="checkbox"/> <u>09-12-2013</u>	<u>Personal</u>	141.01	53
<input type="checkbox"/> <u>10-12-2013</u>	<u>Personal</u>	137.41	44
<input type="checkbox"/> <u>11-12-2013</u>	<u>Personal</u>	143.08	58
<input type="checkbox"/> <u>13-12-2013</u>	<u>Personal</u>	111.83	-20

Puntos de productividad para este indicador:

	Fecha	Equipo	Cantidad	Puntos
<input type="checkbox"/>	<u>14-12-2013</u>	<u>Personal</u>	117.51	-6
<input type="checkbox"/>	<u>15-12-2013</u>	<u>Personal</u>	156.46	91
<input type="checkbox"/>	<u>16-12-2013</u>	<u>Personal</u>	157.14	93
<input type="checkbox"/>	<u>17-12-2013</u>	<u>Personal</u>	126.5	16
<input type="checkbox"/>	<u>18-12-2013</u>	<u>Personal</u>	116	-10
<input type="checkbox"/>	<u>19-12-2013</u>	<u>Personal</u>	147.85	70
<input type="checkbox"/>	<u>20-12-2013</u>	<u>Personal</u>	130.77	27
<input type="checkbox"/>	<u>22-12-2013</u>	<u>Personal</u>	160.54	100
<input type="checkbox"/>	<u>23-12-2013</u>	<u>Personal</u>	139.75	49
<input type="checkbox"/>	<u>24-12-2013</u>	<u>Personal</u>	117.2	-7
<input type="checkbox"/>	<u>25-12-2013</u>	<u>Personal</u>	149.45	74
<input type="checkbox"/>	<u>26-12-2013</u>	<u>Personal</u>	190.98	100
<input type="checkbox"/>	<u>27-12-2013</u>	<u>Personal</u>	153.52	84
<input type="checkbox"/>	<u>28-12-2013</u>	<u>Personal</u>	139.4	49
<input type="checkbox"/>	<u>29-12-2013</u>	<u>Personal</u>	154.87	87
<input type="checkbox"/>	<u>30-12-2013</u>	<u>Personal</u>	159.31	98
<input type="checkbox"/>	<u>31-12-2013</u>	<u>Personal</u>	130.94	27

I-SIMAPRO: Cheque promedio



Empresa:
Fecha: 2013-12-06 - 2013-12-31 Por por dia

Cheque promedio (Equipos: Todos)