

📌 Guía en 3 pasos para optimizar los KPI's en hostelería

En hostelería, medir el rendimiento es clave para mejorar la rentabilidad. Pero tener datos no es suficiente, lo importante es cómo los usas para tomar decisiones estratégicas.

Aquí tienes tres pasos clave para optimizar los KPI's en tu negocio y hacer que cada número tenga un impacto real.

1 Define los KPI's estratégicos y elimina los irrelevantes

No todos los indicadores son igual de importantes. Elige KPI's alineados con tus objetivos de negocio y descarta aquellos que no aportan información valiosa.

◆ KPI's esenciales en hostelería:

- ✓ Costo laboral por hora trabajada → Para optimizar el gasto en personal.
- ✓ Rotación de empleados → Para mejorar la retención del equipo.
- ✓ Tiempo de servicio → Para agilizar la atención al cliente.
- ✓ Costo real de un turno → Para saber si un turno es rentable o genera pérdidas.
- ✓ Ingresos por hora trabajada (KPH) → Para maximizar la productividad.

📌 Acción inmediata: Haz una revisión de los KPI's que estás midiendo actualmente y qué decisiones puedes tomar con ellos.

2 Implementa herramientas digitales para medir en tiempo real

El mayor error en hostelería es medir KPI's manualmente o analizarlos demasiado tarde. Para optimizar resultados, necesitas datos en tiempo real.

◆ Soluciones recomendadas:

- ✓ Sistemas TPV avanzados → Para medir ventas, tiempos de servicio y rotación de mesas.
- ✓ Software de gestión de turnos → Para controlar costos de personal y productividad.
- ✓ Plataformas de análisis de datos → Para comparar costos vs. ingresos y detectar fugas de dinero.

📌 Acción inmediata: Si aún trabajas con hojas de cálculo o informes tardíos, prueba herramientas como Deputy, Planday o Rotageek para gestionar KPI's en tiempo real.

3 Analiza, ajusta y optimiza constantemente

Los KPI's no sirven de nada si no se usan para mejorar la operación.

♦ Cómo optimizar datos y tomar mejores decisiones:

- ✓ Revisa KPI's semanalmente → Detecta tendencias y corrige desviaciones.
- ✓ Ajusta personal y recursos según datos reales → No bases decisiones en intuición.
- ✓ Implementa mejoras operativas → Si el tiempo de servicio es alto, revisa procesos en cocina y sala.
- ✓ Establece metas claras y alcanzables → Un KPI sin objetivos es solo un número.

📌 Acción inmediata: Define una reunión semanal para revisar KPI's y establecer mejoras basadas en datos.

Lo que se mide, se mejora

Los KPI's son herramientas de control, pero su verdadero valor está en cómo los utilizas.

🗣️ ¿Estás midiendo y optimizando los KPI's correctos en tu negocio? Te leo en comentarios.