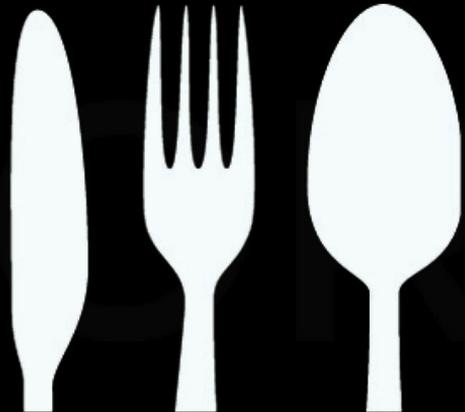


FOODIES   
EMPRENDEDORES

# **7 TIPS** CLAVES PARA EL CONTROL DE INVENTARIO EN RESTAURANTES

*Miguel Bencomo*



# Introducción

El control de inventario es una de las piedras angulares en la gestión de un restaurante exitoso. Para muchos emprendedores gastronómicos, este aspecto puede ser abrumador, pero es crucial para asegurar la rentabilidad y evitar pérdidas innecesarias.

Un inventario desorganizado puede llevar a desperdicio de ingredientes, mermas excesivas, o incluso a la pérdida de ventas por falta de productos.

En este ebook, te compartiremos 7 tips fundamentales para que puedas implementar un control de inventario efectivo en tu negocio. Estos consejos te ayudarán no solo a reducir costos, sino también a optimizar el uso de tus recursos, mejorando así la rentabilidad y eficiencia de tu restaurante.

## **¿Por qué es importante el control de inventario?**

Un control eficiente del inventario te permite mantener la frescura de los ingredientes, minimizar las mermas, y prever las necesidades de compra.

**Con una gestión correcta, puedes evitar desperdicios, mejorar tus márgenes de ganancia, y ofrecer siempre lo mejor a tus clientes.**

# TIP -1

## Tip 1: Registra Todo lo que Entra y Sale del Inventario

Llevar un registro detallado y preciso de los productos es la base de un sistema efectivo de control de inventario en cualquier restaurante. Cada ingrediente que ingresa o sale de tu stock debe ser documentado de forma sistemática, ya que esto no solo te permitirá saber cuánta mercancía tienes disponible en cada momento, sino también identificar posibles inconsistencias, pérdidas o desperdicios.

**¿Por qué es importante?** Un control meticuloso de las entradas y salidas te proporciona información vital para tomar decisiones informadas sobre tus compras y la gestión del stock. Sin esta práctica, estarás operando a ciegas, lo que puede derivar en compras excesivas, ingredientes que caducan antes de ser utilizados o en quedarse sin productos esenciales durante el servicio.

Además, el registro de cada movimiento del inventario permite analizar patrones de consumo, detectar desperdicios y pérdidas, y asegurarse de que el equipo siga las mejores prácticas.

Este tipo de análisis también te ayudará a ajustar las cantidades de productos que compras a la demanda real, lo que evita costos innecesarios y mejora la rentabilidad.

**¿Qué debes registrar?** Cada vez que un producto entra o sale del inventario, es fundamental que anotes los siguientes datos:

- **Nombre del producto:** Especifica el ingrediente o producto utilizado (ejemplo: tomates, carne de res).
- **Cantidad y unidad de medida:** Indica cuánto del producto ingresa o se usa (por ejemplo, 5 kg, 2 cajas).
- **Fecha de ingreso o salida:** Registrar la fecha de entrada te permitirá llevar un seguimiento de la frescura y caducidad de los productos. La fecha de salida es clave para calcular el consumo.
- **Proveedor:** Es importante tener un registro del origen del producto para realizar ajustes en la compra o, en caso de necesitar devoluciones, tener la información a mano.
- **Empleado responsable:** Asignar responsabilidad a la persona que realiza la operación asegura un control más estricto y facilita el seguimiento de cualquier irregularidad.

**Ejemplo práctico:** Para implementar este sistema de forma efectiva, crea una hoja de control o un formato en digital que los empleados deben llenar cada vez que tomen o agreguen un ingrediente al inventario. Esta hoja de control podría estar dividida en columnas con los datos clave: nombre del producto, cantidad retirada, fecha y el nombre del empleado que lo tomó. Así tendrás un registro claro de lo que ocurre con tus productos.

# TIP - 2

## Tip 2: Entrena a tu Personal para Gestionar Correctamente los Ingredientes

Tener un sistema de control de inventario eficiente es crucial, pero no es suficiente por sí solo. Para que ese sistema funcione de manera óptima, tu equipo debe estar completamente alineado con las mejores prácticas de gestión de inventarios. El personal juega un papel clave en la forma en que se manipulan, almacenan y utilizan los ingredientes en el día a día. Sin un entrenamiento adecuado, los esfuerzos para llevar un control riguroso del inventario pueden verse rápidamente saboteados por errores involuntarios, falta de conocimiento o desorganización.

**¿Por qué es importante el entrenamiento del personal?** El entrenamiento adecuado de tu equipo asegura que comprendan no solo cómo gestionar los ingredientes, sino también por qué es importante hacerlo. El desperdicio de ingredientes, el mal manejo y la falta de rotación adecuada pueden resultar en pérdidas significativas para el restaurante, afectando tanto la calidad de los platos como la rentabilidad del negocio.

Uno de los principios más importantes en la gestión de inventarios es la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), que garantiza que los ingredientes que llevan más tiempo almacenados se utilicen antes que los nuevos. Si el personal no sigue esta regla, los productos frescos pueden quedarse al fondo del estante y acabar en mal estado, lo que resulta en desperdicio y pérdida de dinero.

# TIPS

Además, un personal bien entrenado en la manipulación adecuada de los alimentos también reduce el riesgo de contaminación cruzada y asegura que los productos se almacenen en las condiciones correctas (temperatura, humedad, etc.), lo que prolonga su vida útil y mantiene los estándares de calidad.

**¿Cómo entrenar a tu personal de manera efectiva?** La capacitación no es un evento único, sino un proceso continuo. A medida que crece tu equipo o cambian los procedimientos, es importante asegurarse de que todos estén actualizados con las mejores prácticas.

Aquí te propongo algunas estrategias:

**Capacitación inicial:** Desde el primer día, asegúrate de que cada nuevo miembro del equipo reciba una capacitación completa sobre la gestión del inventario. Esto incluye enseñarles sobre la rotación de productos, el almacenamiento adecuado de alimentos perecederos y no perecederos, y el registro de los ingredientes que se utilizan.

**Capacitación mensual:** Organiza sesiones de capacitación mensuales para reforzar las buenas prácticas y abordar cualquier problema que hayas notado en el manejo del inventario. Durante estas sesiones, puedes proporcionar actualizaciones sobre nuevas políticas, ajustar procedimientos y resolver cualquier duda que el equipo pueda tener.

**Capacitación práctica:** Las capacitaciones deben ser interactivas y prácticas.

# TIPS

Por ejemplo, puedes mostrarle al equipo cómo reorganizar el almacenamiento para que los ingredientes más antiguos sean los más accesibles.

Utiliza ejemplos reales para ilustrar el impacto financiero de errores comunes, como no seguir la regla de rotación de productos o no almacenar correctamente los alimentos.

**Supervisores responsables:** Designa a un miembro experimentado del equipo como supervisor de inventario, encargado de revisar que el personal siga los procedimientos adecuados y de capacitar a los nuevos empleados.

Este supervisor debe ser un recurso disponible para responder preguntas y brindar apoyo en tiempo real.

Ejemplo práctico: Imagina que en tu restaurante se utilizan tomates frescos a diario. En tu sesión de capacitación mensual, podrías mostrar a tu equipo lo que ocurre cuando los tomates más viejos no se usan primero. Realiza una simulación: tienes dos lotes de tomates, uno comprado hace cinco días y otro hace uno. Si no se sigue la regla de rotación de productos, el lote de tomates más antiguo podría echarse a perder mientras el más reciente se usa primero. Luego, calcula el costo de este desperdicio y muestra cómo afecta las finanzas del restaurante. Este tipo de ejemplos concretos ayudará a tu equipo a visualizar el impacto de sus acciones diarias.

# TIPS

## Beneficios de un equipo bien entrenado:

- **Reducción de desperdicios:** Un equipo que entiende y aplica la rotación de productos evitará que los ingredientes caduquen sin ser utilizados.
- **Aumento de la eficiencia:** El personal entrenado será más rápido y eficiente a la hora de encontrar y usar los productos necesarios, lo que mejora el flujo de trabajo en la cocina.
- **Mayor rentabilidad:** Al minimizar las pérdidas y maximizar el uso de cada ingrediente, el restaurante mejora su rentabilidad.
- **Mejor calidad en los platos:** Cuando los ingredientes se manejan correctamente, los clientes disfrutan de platos frescos y de alta calidad, lo que refuerza la reputación del restaurante.