

# Cómo obtener la máxima rentabilidad en la carta de un Restaurante

iB2 cloud

  
Universitat de les  
Illes Balears

**TURILEARNING.COM**

[GABRIELMAYOL.COM](http://GABRIELMAYOL.COM)

# Menú Engineering

# INTRODUCCIÓN

En el negocio de la restauración, como en muchos otros, la demanda es quien fija el precio de venta de los productos.

La percepción del precio de venta es distinta para el cliente que para el empresario. Para el primero es un elemento muy importante en la valoración de la satisfacción del servicio que ha recibido, y para el segundo es el índice que le permite cubrir los gastos y obtener un beneficio.

Lo difícil y complicado es que, en la operación de compra-venta, los dos salgan beneficiados: uno porque valore muy positivamente la relación calidad-precio sobre lo que ha comprado y el otro porque obtenga el margen bruto deseado.

# DEFINICION

El Menú Engineering: permite **definir estrategias de precios.**

El concepto fue creado por Michael L. Kasavana y Donald I. Smith.

Mediante el análisis de:

RENTABILIDAD

POPULARIDAD

Se establece una clasificación que nos **permitirá tomar decisiones** para adaptar el contenido de la oferta a las necesidades de los clientes **y maximizar y elevar las ventas.**

# CASO PRÁCTICO

ID	PLATOS	UNIDADES VENDIDAS	PRECIO VENTA UNIDAD	COSTE MATERIA PRIMA (ESCANDALLO)
	<b>ENTRANTES</b>			
1	PLATO 1	20	8,00 €	3,00 €
2	PLATO 2	40	10,00 €	5,00 €
3	PLATO 3	50	11,00 €	4,00 €
4	PLATO 4	15	13,00 €	2,80 €
5	PLATO 5	35	15,00 €	2,00 €

RENTABILIDAD

POPULARIDAD

# MENU ENGINEERING

## RENTABILIDAD

1º PASO:

**CALCULO DEL MARGEN BRUTO = PRECIO DE VENTA - PRECIO DE COSTE**

**PROMEDIO DE MARGEN BRUTO =** 
$$\frac{\text{TOTAL DE MÁRGENES BRUTOS}}{\text{NÚMERO DE RACIONES VENDIDAS}}$$

# MENU ENGINEERING

## RENTABILIDAD



ID	PLATOS <b>ENTRANTES</b>	UNIDADES VENDIDAS	PRECIO VENTA UNIDAD	COSTE MATERIA PRIMA	MARGEN BRUTO	TOTAL MARGEN BRUTO POR PLATO
1	PLATO 1	20	8,00 €	3,00 €	5,00 €	100,00 €
2	PLATO 2	40	10,00 €	5,00 €	5,00 €	200,00 €
3	PLATO 3	50	11,00 €	4,00 €	7,00 €	350,00 €
4	PLATO 4	15	13,00 €	2,80 €	10,20 €	153,00 €
5	PLATO 5	35	15,00 €	2,00 €	13,00 €	455,00 €
	<b>TOTAL</b>	<b>160</b>				<b>1.258,00 €</b>

$$\text{PROMEDIO} = \frac{1.258,00 \text{ €}}{160} = 7,86 \text{ €}$$

# MENU ENGINEERING

2º PASO : PROMEDIO MARGEN BRUTO TOTAL  
VS  
MARGEN BRUTO DE CADA PLATO

$$\text{PROMEDIO} = \frac{1.258,00 \text{ €}}{160} = 7,86 \text{ €}$$

ID	PLATOS	UNIDADES VENDIDAS	PRECIO VENTA UNIDAD	COSTE MATERIA PRIMA	MARGEN BRUTO	TOTAL MARGEN BRUTO POR PLATO	CATEGORÍA RENTABILIDAD
	<b>ENTRANTES</b>						
1	PLATO 1	20	8,00 €	3,00 €	5,00 €	100,00 €	BAJO
2	PLATO 2	40	10,00 €	5,00 €	5,00 €	200,00 €	BAJO
3	PLATO 3	50	11,00 €	4,00 €	7,00 €	350,00 €	BAJO
4	PLATO 4	15	13,00 €	2,80 €	10,20 €	153,00 €	ALTO
5	PLATO 5	35	15,00 €	2,00 €	13,00 €	455,00 €	ALTO
	<b>TOTAL</b>	<b>160</b>				<b>1.258,00 €</b>	



# MENU ENGINEERING

## POPULARIDAD

1º PASO : CÁLCULO DEL PORCENTAJE MEDIO DE VENTAS

$$\text{PORCENTAJE MEDIO DE VENTAS} = \frac{100}{\text{NUMERO DE PLATOS DE LA CARTA}}$$

ID	PLATOS
	<b>ENTRANTES</b>
1	PLATO 1
2	PLATO 2
3	PLATO 3
4	PLATO 4
5	PLATO 5

$$\text{PORCENTAJE MEDIO DE VENTAS} = \frac{100}{5 \text{ PLATOS}} = 20\%$$

2º PASO : APLICAR FORMULA DEL **70%**

$$\text{PORCENTAJE MEDIO DE VENTAS} \times 70\% = 20\% \times 70\% = 14\%$$

# MENU ENGINEERING

## POPULARIDAD

3º PASO : CALCULAR EL % DE POPULARIDAD QUE REPRESENTA CADA PLATO

$$\% \text{ POPULARIDAD POR PLATO} = \frac{\text{UNIDADES VENDIDAS DE CADA PLATO}}{\text{TOTAL UNIDADES}} \times 100$$

VENDIDAS

ID	PLATOS <b>ENTRANTES</b>	UNIDADES VENDIDAS	POPULARIDAD %
1	PLATO 1	20	12,50%
2	PLATO 2	40	25,00%
3	PLATO 3	50	31,25%
4	PLATO 4	15	9,38%
5	PLATO 5	35	21,88%
	<b>TOTAL</b>	<b>160</b>	

# MENU ENGINEERING

## POPULARIDAD

4º PASO : COMPARARLO CON EL % DE VENTAS DE CADA PLATO

$$\text{PORCENTAJE MEDIO DE VENTAS} \times 70\% = 20\% \times 70\% = 14\%$$

ID	PLATOS ENTRANTES	UNIDADES VENDIDAS	POPULARIDAD %	CATEGORIA POPULARIDAD
1	PLATO 1	20	12,50%	BAJO
2	PLATO 2	40	25,00%	ALTO
3	PLATO 3	50	31,25%	ALTO
4	PLATO 4	15	9,38%	BAJO
5	PLATO 5	35	21,88%	ALTO
	TOTAL	160		

# MENU ENGINEERING

## RESUMEN

### CLASIFICACION DE LOS PLATOS

<b>CATEGORÍA RENTABILIDAD</b>	<b>CATEGORIA POPULARIDAD</b>	<b>CLASIFICACION</b>
<b>ALTO</b>	<b>ALTO</b>	<b>ESTRELLA</b>
<b>ALTO</b>	<b>BAJO</b>	<b>ENIGMA</b>
<b>BAJO</b>	<b>ALTO</b>	<b>VACA</b>
<b>BAJO</b>	<b>BAJO</b>	<b>PERRO</b>

# MENU ENGINEERING

## RESUMEN

### CLASIFICACION DE LOS PLATOS

$$\text{PROMEDIO} = \frac{1.375,00 \text{ €}}{175} = 7,86 \text{ €}$$

$$\text{PORCENTAJE MEDIO DE VENTAS} \times 70\% = 20\% \times 70\% = 14\%$$

ID	PLATOS	MARGEN BRUTO	POPULARIDAD %	CATEGORÍA RENTABILIDAD	CATEGORIA POPULARIDAD	CLASIFICACION
	<b>ENTRANTES</b>					
1	PLATO 1	5,00 €	12,50%	BAJO	BAJO	<b>PERRO</b>
2	PLATO 2	5,00 €	25,00%	BAJO	ALTO	<b>VACA</b>
3	PLATO 3	7,00 €	31,25%	BAJO	ALTO	<b>VACA</b>
4	PLATO 4	10,20 €	9,38%	ALTO	BAJO	<b>ENIGMA</b>
5	PLATO 5	13,00 €	21,88%	ALTO	ALTO	<b>ESTRELLA</b>

# MENU ENGINEERING

## ¿QUÉ HACER? - CONCLUSIONES

**PLATOS ESTRELLA:** Hay que darles una posición muy visible en la carta y mantener estrictamente su calidad, cantidad y presentación.

**PLATOS VACA:** estudiar la posibilidad de reducir el coste de la materia prima sin alterar su calidad ni su presentación

**PLATOS ENIGMA:** hay que evaluar:

- LA calidad
- El precio
- La presentación
- Estudiar realizar una promoción de ventas

**PLATOS PERRO:** QUITARLOS DE LA CARTA

# MENU ENGINEERING

## CASO PRACTICO A RESOLVER

<b>PLATOS</b>	<b>Unidades vendidas</b>	<b>Precio venta unidad</b>	<b>Coste materia prima</b>
<b>ENTRANTES</b>			
PLATO 1	30	7,00 €	3,50 €
PLATO 2	50	10,00 €	4,00 €
PLATO 3	25	12,00 €	4,30 €
PLATO 4	20	14,00 €	2,90 €
PLATO 5	60	11,00 €	4,40 €
PLATO 6	40	8,00 €	2,50 €
PLATO 7	25	9,50 €	3,50 €
PLATO 8	50	13,00 €	5,20 €
PLATO 9	40	18,00 €	4,30 €
PLATO 10	60	21,00 €	4,80 €

# MENU ENGINEERING

PLATOS	Unidades vendidas	Precio venta unidad	Coste materia prima	Margen	Total margen	Categoría	Popularidad	Categoría	
ENTRANTES				bruto	bruto por plato	RENTABILIDAD	%	POPULARIDAD	Categoría PLATO
PLATO 1	30	7,00 €	3,50 €	3,50 €	105,00 €	BAJO	8%	ALTO	VACA
PLATO 2	50	10,00 €	4,00 €	6,00 €	300,00 €	BAJO	13%	ALTO	VACA
PLATO 3	25	12,00 €	4,30 €	7,70 €	192,50 €	BAJO	6%	BAJO	PERRO
PLATO 4	20	14,00 €	2,90 €	11,10 €	222,00 €	ALTO	5%	BAJO	ENIGMA
PLATO 5	60	11,00 €	4,40 €	6,60 €	396,00 €	BAJO	15%	ALTO	VACA
PLATO 6	40	8,00 €	2,50 €	5,50 €	220,00 €	BAJO	10%	ALTO	VACA
PLATO 7	25	9,50 €	3,50 €	6,00 €	150,00 €	BAJO	6%	BAJO	PERRO
PLATO 8	50	13,00 €	5,20 €	7,80 €	390,00 €	BAJO	13%	ALTO	VACA
PLATO 9	40	18,00 €	4,30 €	13,70 €	548,00 €	ALTO	10%	ALTO	ESTRELLA
PLATO 10	60	21,00 €	4,80 €	16,20 €	972,00 €	ALTO	15%	ALTO	ESTRELLA
<b>TOTAL =</b>	<b>400</b>				<b>3.495,50 €</b>				

Porcentaje medio ventas=	10	70%	7%
			<b>POPULARIDAD</b>

<b>PROMEDIO RENTABILIDAD=</b>	<b>8,74 €</b>
-------------------------------	---------------



Muchas gracias por su atención



**TURILEARNING.COM**