

RESTAURACIÓN. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE COSTES Y MÁRGENES EN BANQUETES.

Los banquetes o celebraciones representan una actividad restauradora que muy frecuentemente constituye la principal vía de generación de recursos para el restaurador.

Sin embargo, no siempre son objeto de la atención y control necesarios, por lo que incurrimos en ventas de rentabilidad contenida.

La primera recomendación que hemos de hacer a todo restaurador es que cuantifique la importancia relativa de los banquetes en su actividad restauradora, es decir, ¿hasta que punto la buena marcha de mi restaurante depende de los banquetes?. Para ello habremos de calcular la siguiente variable:

$$\frac{\text{Ventas por banquetes}}{\text{Ventas totales}} \times 100$$

Partiendo de este dato, el restaurador debe aplicar el principio de que sus costes en los banquetes sean proporcionales a los del resto del negocio. Si el restaurante arroja un ratio de gasto de personal del 34 % sobre ventas, la explotación de banquetes debiera apuntar un valor similar. Esta norma básica permitirá al restaurador planificar su plantilla de banquetes, así como otros costes.

Partiendo de esta base, en primer lugar debemos de calcular determinadas variables sobre banquetes para posteriormente analizar el resultado obtenido y su proporcionalidad con el resto de los servicios de restauración. En este sentido precisamos:

$$\frac{\text{Consumo de Materias Primas en banquetes}}{\text{Ventas por banquetes}} \times 100$$

$$\frac{\text{Consumo de Materias Primas en restaurante}}{\text{Ventas en restaurante}} \times 100$$

Ambos ratios de consumo, para calificarlos como óptimos debieran de permanecer por debajo del 25 %. Siempre que la mercancía empleada en ambas explotaciones sea similar, el coste ha de apuntar cierto paralelismo.

$$\frac{\text{Coste del personal dedicado a banquetes} + \text{extras para banquetes}}{\text{Ventas por banquetes}} \times 100$$

$$\frac{\text{Coste del personal del restaurante} + \text{extras del restaurante}}{\text{Ventas del restaurante}} \times 100$$

El empleo de personal extra para los banquetes no debe suponer que nuestro ratio de gasto de personal se dispare por encima de los valores habituales de la empresa (normalmente se situará por debajo del 35 %).

Conviene cuantificar la importancia de la adopción de personal extra en el conjunto del gasto de personal, para ello calculamos:

$$\frac{\text{Coste del personal extra del restaurante}}{\text{Coste del personal del restaurante}} \times 100$$

Si el valor de esta variable resulta elevado significa que estamos ante una plantilla insuficiente que se apoya en exceso en la contratación de extras.

Hemos reflejado los dos pilares del análisis de costes en restauración: gasto de personal y consumo de materias primas. Sin embargo, no tendremos un riguroso control de los banquetes si no aplicamos los criterios expuestos a aquella parte de los gastos generales que afecta a los mismos: gastos comerciales, servicios bancarios, publicidad, suministros, etc., y procedemos a un control periódico de los mismos.