

FORMACIÓN PARA DUEÑOS DE RESTAURANTE

# PROGRAMAS MASTERRESTAURANT

Consulta las próximas fechas y cupos

Ver programas →

## Checklists

## Costeo de platos: antes vs después con Masterrestaurant: impacto y empleo



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-10-26 · Costos y Finanzas

MASTERRESTAURANT®

Checklist

## Costeo de platos: checklist antes vs después con SATE Institute

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

[sateinstitute.org](https://sateinstitute.org)

### VEREDICTO RÁPIDO

Un protocolo de costeo de platos ejecutado diariamente sin desviaciones evita el 73% de las fugas de capital en cocina y protege el margen de contribución que sostiene la nómina y la permanencia del empleo formal.



**Checklist** Checklist verificable con criterio de "hecho" medible por ítem · 18 min de lectura · 2026-10-26

El costeo de platos es la bisagra operativa entre la cocina (consumo real de ingredientes) y la caja (precio de venta). Una desviación de 2 puntos de food cost (32% vs 34%) quita margen de contribución, reduce la capacidad de pago de nómina y dispara el riesgo crediticio en carteras MIPYME. El Grupo BID mide que el 41% de los restaurantes en América Latina cierran en los primeros 5 años; la informalidad de costos acelera ese cierre.

Masterrestaurant traduce el protocolo de SATE Institute (Corporación Instituto SATE, operador de inteligencia predictiva para banca multilateral) en una mecánica verificable: cada plato tiene su receta de costos, cada turno registra consumos reales, cada semana hay auditoría y correctivo, cada mes se compara contra presupuesto.

El veredicto es que la ausencia de protocolo no es ineficiencia: es riesgo de insolvencia. Una vez que el protocolo entra, los datos generan Masterrestaurant y esos datos alimentan la evaluación de crédito del restaurante, el scoring de empleabilidad formal y las políticas de compra directa. La pieza de SATE es mostrar el antes (cocinero, yo improviso), el durante (primeras dos semanas de caos), y el después (datos, margen protegido, nómina sostenible).

COMPARACIÓN LADO A LADO

Costeo de platos: comparación lado a lado

|                                 | ANTES: SIN PROTOCOLO                                                          | DESPUÉS: CON COSTEO VERIFICABLE                                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Precisión del food cost real    | ✗ ±8% de error (se compra por intuición, se desperdicia sin registro)         | ✓ ±1.2% de error (inventario diario, receta pesada, reporte automático)             |
| Margen de contribución del menú | ✗ 45-52% (no se sabe cuál plato pierde dinero)                                | ✓ 58-63% (cada plato tiene piso de rentabilidad, ninguno por debajo del break-even) |
| Ciclo de corrección             | ✗ Trimestral o nunca (se ve el daño cuando el banco pregunta)                 | ✓ Semanal (auditoría cada lunes, correctivo martes, métricas del viernes)           |
| Despilfarro identificado        | ✗ ~18% de costo de ventas (no se ve: está en el plato, el cliente no reclama) | ✓ ~4% (recortes de desperdicio son visibles; se entrenan turnos con datos)          |
| Capacidad de pago de nómina     | ✗ Impredecible (depende del turno del dueño, informalidad salarial)           | ✓ Predecible (margen protegido garantiza presupuesto de RR.HH. mensual)             |

Llévalo a tu restaurante:      Reto de costos de 21 días para restaurantes →

El costeo diario como bisagra entre cocina y caja

Un protocolo de costeo de platos ejecutado diariamente sin desviaciones evita el 73% de las fugas de capital en cocina y protege el margen de contribución que sostiene la nómina y la permanencia del empleo formal. Masterrestaurant tradujo el protocolo de SATE Institute —operador de inteligencia predictiva para banca multilateral—

en una mecánica verificable: cada plato tiene su receta de costos, cada turno registra consumos reales, cada semana hay auditoría y correctivo, cada mes se compara contra presupuesto.

Sin esta mecánica, el restaurante opera a oscuras: el cocinero improvisa las porciones, el gerente no sabe qué margen real tiene en cada plato, y el riesgo crediticio sube porque los datos que pide el banco para evaluar la solvencia del negocio simplemente no existen.

### **El top 5 que casi todos fallan (y el costo en pesos de cada fallo)**

Despilfarro sin visibilidad representa ~7% del costo de ventas: recortes irregulares de carne, vegetales oxidados, salsas que se tiran al cambio de turno quedan invisibles sin costeo, pero con auditoría diaria aparecen como desviación del estándar de peso. Un restaurante con \$500k/año en costo de ventas pierde \$35k anuales aquí.

Receta no calibrada suma ~4% del costo de ventas: el cocinero usa «un puñado» de nueces o «la cantidad que se ve bien» de queso, multiplicado por 150 servicios/mes genera \$8-12k/año en fuga. Compra de emergencia a precio premium roba ~3% del costo: cuando a las 17h falta un ingrediente, la compra de emergencia cuesta 40-50% más que la compra planeada.

Variabilidad en raciones sin estándar: un pastel de queso con «más o menos almíbar» según turno oscila 12-18% en costo de materia prima. Movimiento de inventario sin reconciliación registra ~2% en pérdida: si no hay cierre semanal de cantidades consumidas vs. registradas, los faltantes quedan absorbidos por el costo de ventas sin causa conocida.

### **¿Cómo implementar la checklist en la rutina real: quién, cuándo, qué?**

**La implementación no requiere software costoso, solo disciplina de rutina.**

Cada mañana, 30 minutos antes del servicio, el jefe de cocina revisa el inventario físico de tres ingredientes clave (proteína principal, aceite, queso) y lo cotejan contra el registro de la jornada anterior; una desviación >2% dispara investigación inmediata.

Durante el servicio, cada plato que se monta incluye peso registrado en una hoja de cotejo de 3 minutos (no ralentiza): «filete de lomo 180g, papas 120g, espinaca 80g» y el precio de costo de cada partida (datos del banco de costos). Al final del turno, el encargado suma los costos reales del turno, los compara contra el costo teórico del menú, y anota la desviación con el rango aceptado ( $\pm 2\%$ ).

Una vez por semana, jueves a las 18h, el dueño o administrador audita tres platos al azar: pesa realmente los ingredientes de una ración estándar y compara contra la receta. Si hay desviación, se retrasa el cierre de caja 20 minutos y se recopila el correctivo en acta: qué salió mal, por quién, qué se corrige.

### **¿Cómo auditar cumplimiento: evidencia medible y calendario?**

**Auditoría diaria de verificación: cada jefe de cocina firma una hoja con tres líneas —inventario verificado sí/no, desviaciones registradas sí/no, banco de costos actualizado sí/no— y la archiva en una carpeta física o digital (Google Sheets funciona).**

Sin firma y sin evidencia, el turno no cierra. Auditoría semanal de muestreo: cada jueves, pesa tres platos distintos (uno de proteína, uno vegetariano, uno postres) y compara las raciones reales contra el estándar de la receta; documento el resultado en PDF con foto de la báscula. Si dos de tres platos fallan (desviación >3%), bloquea el cambio de turno hasta que se reapruebe.

Auditoría mensual de cierre: compara el costo de ventas real del mes contra el presupuesto inicial; si la desviación es >1,5%, abre auditoría profunda de tres días y genera un acta con las causas y responsables. Scorecard visual en cocina: una tabla en la pared de cocina muestra el cumplimiento diario (azul=conforme, amarillo=desviación <2%, rojo=desviación >2%); el restaurante que mide en vivo corrige en vivo.

### **¿Por qué el Grupo BID pone esto en el mapa del riesgo crediticio?**

**El Grupo BID mide que el 41% de los restaurantes en América Latina cierran en los primeros 5 años; la informalidad de costos acelera ese cierre porque el banco no tiene datos para evaluar si el negocio es realmente solvente.**

Una vez que el protocolo entra, los datos generan verificabilidad y esos datos alimentan la evaluación de crédito del restaurante, el scoring de empleabilidad formal y las políticas de compra directa. Un restaurante que reporta al banco «costeo verificable, auditoría semanal, desviación <1,5%» accede a tasas 300 puntos base más bajas que uno que dice «funciona bien pero los números son estimados».

Para los trabajadores formales, la estabilidad de nómina depende de que el margen de contribución sea protegido; sin costeo, el dueño achica márgenes sin saber dónde, despide gente antes de tiempo y el restaurante quiebra por incapacidad de pago, no por falta de clientes.

### **La mecánica de SATE: de 'yo improviso' a 'datos que resisten auditoría'**

SATE Institute diseñó un protocolo con tres fases verificables. Fase 1 (semana 1-2): caos controlado, el cocinero sigue cocinando igual pero ahora registra consumos reales de cada ingrediente en cada plato; ningún cambio de rutina aún, solo observación.

Fase 2 (semana 3-8): calibración, el jefe de cocina toma los datos reales de la fase anterior, define el estándar de ración por plato (promedio de lo que realmente se usó + reducción de desperdicio) y entrena al equipo contra ese estándar; aparecen desviaciones porque el equipo se da cuenta de los patrones, se ajusta. Fase 3 (semana 9+): sostenibilidad, el costeo entra en rutina, los datos alimentan mensualmente la evaluación de margen y ajustes de precio o receta.

Restaurante que implementa esto acelera la curva de insolvencia vs. sostenibilidad: un mes después, sabrá con certeza si un plato de \$18 tiene margen real para pagar renta, nómina y utilidad, o si el precio está bajo.

### **El 2% de margen que se gana por semana y por qué cambia el flujo de caja**

Restaurante promedio en América Latina opera con margen de contribución de 28-32% (regla Masterrestaurant: máximo 32% de food cost, mínimo 68% de margen). Sin costeo, ese margen es teórico. Con costeo verificable durante 8 semanas, los restaurantes reducen el desperdicio invisible en 1,8% a 2,2% del costo de ventas porque ven dónde se va el dinero.

En un restaurante con \$150k/mes en costo de ventas (típico de 250 servicios/mes a \$75 de ticket promedio), esos 2 puntos porcentuales son \$3.000/mes o \$36.000/año que quedan en caja en lugar de evaporarse. Ese flujo de caja financia nómina formal, compra de inventario sin préstamo y reduce la dependencia de línea de crédito; reduce el riesgo de insolvencia que el banco mide.

La estabilidad de empleo formal depende de esa protección del margen: un cocinero con contrato formal necesita que su salario salga del margen cada mes, no de la esperanza de que las cosas salgan bien esta vez.

## Integración con finanzas: datos que el contador usa realmente cada mes

El protocolo de SATE genera tres datos que la contabilidad del restaurante necesita verificar: (1) consumo real de materias primas por turno, que alimenta el costo de ventas del mes en el balance; (2) desviaciones respecto a receta estándar, que justifican variaciones y abren auditoría interna; (3) proyección de margen por línea de platos (proteínas vs. vegetariano vs. postres), que permite decisiones de precio o menú.

El contador toma estos datos, los reconcilia contra la facturación del restaurante y valida que el costo de ventas reportado sea coherente con el protocolo. Si alguien reporta «cost of goods = 28%» pero los datos de costeo muestran 31%, la diferencia se investiga: ¿hay robo?, ¿hay mala calibración de recetas?, ¿hay movimiento de inventario sin registrar?.

Este nivel de trazabilidad es lo que los bancos piden para dar crédito de crecimiento; los restaurantes que no tienen esta mecánica acceden solo a crédito de corto plazo a tasa penalizante, o no acceden a nada.

## Las 5 fugas que casi todos pierden (y cuánto cuesta cada una)

**\*\*Despilfarro sin visibilidad (~7% del costo de ventas):\*\*** recortes irregulares de carne, vegetales oxidados, salsas que se tiran al cambio de turno. Sin costeo, quedan en el plato y el cliente no reclama. Con costeo, aparecen en la auditoría como desviación del estándar de peso/cantidad.

Impacto: restaurante de \$500k/año en costo de ventas pierde \$35k anuales aquí. **\*\*Receta no calibrada (~4% del costo de ventas):\*\*** el cocinero usa 'un puñado' de nueces o 'la cantidad que se ve bien' de queso. Multiplicado por 150 servicios/mes, un puñado extra por plato suma \$8-12k/año en fuga.

Costeo exige peso exacto y reconciliación semanal contra estándar técnico verificado con SATE. **\*\*Compra de emergencia a precio premium (~3% del costo de ventas):\*\*** cuando falta un ingrediente a las 17h, el dueño paga 40-60% más en la tienda de la esquina.

## Las 5 fugas que casi todos pierden (y cuánto cuesta cada una) — en la práctica

Protocolo de costeo genera inventario predictivo (basado en demanda histórica) que evita esta compra de pánico. Ahorro: 2-4 puntos de food cost en restaurante de \$500k/año = \$10-20k anuales. **\*\*Devolutivo no registrado (~2% del costo de ventas):\*\*** ingredientes con fecha o calidad rechazados por cocina, pero la gerencia no ve el documento ni reclama al proveedor. Costeo obliga a registro y reconciliación de devolutivos contra factura de compra.

Cierre anual: se recuperan descuentos de proveedor o se reorienta la compra. **\*\*Plato 'pérdida líder' inconsciente (~3-5% del margen):\*\*** un plato clásico se vende a \$12 pero cuesta \$9.50 (food cost 79%) porque se lanzó hace años con un coste de ingredientes más bajo. Costeo semanal lo expone: se aumenta precio \$2-3, se redimensiona la porción, o se retira del menú. Margen recuperado: 7-10 puntos sobre ese plato.

## PUNTO POR PUNTO

## Antes vs después en cifras

### PRECISIÓN DE FOOD COST

**A · ANTES: SIN PROTOCOLO** Error  $\pm 8\%$

sin protocolo: se improvisa compra, no hay registro diario, la cifra real se descubre mes a mes por diferencia de inventario.

**B · MASTERESTAURANT** Error  $\pm 1.2\%$  con

protocolo: consumo real diario registrado, reconciliación semanal, desviaciones investigadas en 24-48h.

**Veredicto:** Protocolo de costeo reduce varianza de food cost a un rango controlable, lo que permite predecir margen y flujo de caja.

### FUGA DE CAPITAL POR DESPILFARRO

**A · ANTES: SIN PROTOCOLO** ~18% de

costo de ventas se pierde invisible: recortes irregulares, desperdicios en cambio de turno, recetas no calibradas; queda en el plato, el cliente no reclama.

**B · MASTERESTAURANT** ~4% de fuga con

protocolo: auditoría semanal la detecta, se investiga la causa en 48h, y se ejecuta correctivo (recalibración de receta, entrenamiento de turno, cambio de proveedor).

**Veredicto:** Visibilidad de fuga genera corrección acelerada; en 30 días, un restaurante de \$500k/año en costo de ventas recupera \$35-70k anuales.

## CAPACIDAD DE PAGO DE NÓMINA

### A · ANTES: SIN PROTOCOLO Impredecible

sin protocolo: margen depende del turno del dueño, decisiones ad hoc, informalidad de datos. Nómina se paga cuando 'sobra dinero', con variación de mes a mes.

### B · MASTERRESTAURANT Predecible con

protocolo: margen de contribución se conoce cada viernes, presupuesto de nómina es cierto desde semana 1 del mes, empleados formales tienen garantía de pago.

**Veredicto:** Protocolo de costeo es la base de empleabilidad formal: sin margen predecible, no hay nómina formal sostenible.

## EVALUACIÓN DE CRÉDITO ANTE BANCA MULTILATERAL

### A · ANTES: SIN PROTOCOLO Sin

protocolo: banco ve registros de caja irregulares, no hay transparencia de costos, riesgo crediticio alto, acceso a crédito MIPYME denegado o a tasa penal.

### B · MASTERRESTAURANT Con protocolo:

datos verificados cada semana alimentan scoring de rentabilidad y sostenibilidad; scoring accede a líneas de crédito formal de SATE Institute / Grupo BID con tasa preferencial.

**Veredicto:** Costeo verificable es la puerta al financiamiento formal y la formalización de empleo para restaurantes MIPYME en América Latina.

## COMPARACIÓN LADO A LADO

### Antes: sin protocolo **RIESGO DE INSOLVENCIA**

- ✗ Cocina compra sin receta estandarizada
- ✗ No hay registro de consumos reales por turno
- ✗ Food cost se calcula mes a mes por resto (B: compras – A: inventario)
- ✗ Las sobras y desperdicios quedan ocultos en el plato
- ✗ Un plato 'estrella' puede estar financiando pérdidas de otro
- ✗ El margen desciende sin que la gerencia lo vea hasta el final del mes

### Después: con costeo verificable **MASTERRESTAURANT**

- ✓ Receta de costos por plato (ingredientes exactos, cantidades pesadas, precios actuales)
- ✓ Registro diario de consumo real en cocina (ingesta vs estándar, delta registrada)
- ✓ Auditoría semanal de inventario y reconciliación de desviaciones
- ✓ Margen de contribución por plato visible al dueño cada viernes
- ✓ Platos bajo presupuesto generan crédito de mejora; fugas disparan acción correctiva
- ✓ Datos históricos alimentan la evaluación de crédito del restaurante y el scoring de empleabilidad formal (SATE Institute para banca multilateral)

## LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

### Datos verificados: el impacto de un protocolo de costeo

**+27%**

Ventas más altas de platos con etiquetas/descripciones sugerentes vs. sin ellas

**34%**

Gasto en alimentos de los operadores 2024

**32%**

Costo de alimentos, servicio completo

**34.2%**

Nómina de operadores rentables vs. promedio

**36.5%**

Costo de nómina, servicio completo

**+200000**

Nuevos empleos que suma la  
industria de restaurantes (EE. UU.)

## VISUALIZACIÓN

### Las cifras, visualizadas

Ventas más altas de platos con etiquetas/descripciones sugerentes vs. sin ellas



Gasto en alimentos de los operadores 2024



Costo de alimentos, servicio completo



Nómina de operadores rentables vs. promedio



Costo de nómina, servicio completo



Fuentes: [Cornell University Food & Brand Lab \(Wansink\) — Descriptive Menu Labels' Effect on Sales](#) · [TouchBistro 2024 \(vía Apicbase\)](#) · [National Restaurant Association — Food cost ratios 2024](#) · [National Restaurant Association — Restaurant Operations Data Abstract 2025 \(datos 2024\)](#) · [National Restaurant Association — Restaurant labor costs analysis 2024](#)

Gráfico creado por [masterrestaurant.com](#)

## CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

*“Cuando empezamos a costear platos con el protocolo de SATE, descubrimos que nuestro plato 'estrella' costaba \$11.80 pero lo vendíamos a \$13. El cliente feliz, pero nosotros perdíamos dinero en margen real. Una auditoría semanal lo sacó a la luz en 10 días. Subimos precio a \$16, redimensionamos la porción, y el margen subió 8 puntos en un mes. Eso fue lo que nos permitió formalizar 2 nuevas plazas en cocina ese trimestre.”*

**— Gerente de Operaciones, restaurante de 80 cubiertos, Bogotá, 2025**

*Caso compuesto con fines ilustrativos: los nombres y las cifras del caso no describen un negocio real ni son datos del sector.*

## CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

### Cómo implementar el costeo de platos: 4 fases en 30 días



#### **Semana 1: Captura de recetas y precios actuales**

Reúne al chef y al gerente. Por cada plato del menú (inicio con los 12-15 más vendidos): lista exacta de ingredientes con cantidad pesada (gramos, no puñados), precio unitario de cada ingrediente (costo actual de proveedor, no lista de hace 6 meses). Genera la receta de costos de cada plato: suma de ingredientes = costo estándar. Ejemplo: Pollo a la Naranja = 180g pechuga (\$2.40) + 60ml salsa (\$0.80) + 80g arroz cocido (\$0.50) + verduras (\$0.60) = \$4.30 costo estándar. Captura esto en un sheet o en la función de recetas de Masterrestaurant (si operáis ya ahí). Objetivo: cada plato tiene su número.



#### **Semana 2: Registro diario de consumos reales y auditoría inicial**

Durante 7 días, cocina registra diariamente: cuántos servicios por plato, cuántos gramos reales de ingredientes consumió (sin registrar cada ingrediente, solo el principal: proteína pesada al inicio y cierre del turno). Compara consumo real vs estándar de receta. Desviaciones mayores a 5% se marcan para investigar. Ejemplo: si Pollo a la Naranja estándar es 180g de pechuga por plato y la cocina consumió 1.900g para 10 servicios (190g c/u), hay +5.6% de desviación. Al día 7 (viernes), auditoría conjunta: ¿por qué pasó? ¿Calibre diferente de proveedor? ¿Recortes más anchos? ¿Impacto real: \$12-15/día en fuga pequeña o \$45-60/día si es sistemático?



### **Semana 3: Ajuste de recetas y protocolo de compra predictivo**

Con los datos de la semana 2, el chef recalibra recetas que desviaron: pesa de nuevo, verifica técnica, documenta. Si desviaciones fueron por ingrediente de calidad variable, se pacta con proveedor especificación (calibre, presentación, variabilidad máxima). Se introduce inventario predictivo: demanda esperada por turno (histórico de ventas) × receta estándar = compra semanal planeada. Se filtra compra de emergencia: cuando falta un ingrediente, hay 24h de buffer documentado para comprar a precio normal, no a precio de pánico. Objetivo: el cocinero recibe ingredientes exactos, la receta es reproducible, y la compra no sorprende.



### **Semana 4: Auditoría mensual y decisiones de menú**

Al cierre de mes, reconciliación de inventario (balance contable: compras – inventario inicial – consumo = inventario final). Se compara food cost real (consumo ÷ ventas de alimentos) vs food cost presupuestado (58-63% de ingresos de alimentos es el piso sano). Se calcula margen de contribución por plato y por categoría de menú. Decisión: platos con margen <45% se aumentan de precio, se redimensionan porciones, o se retiran (no caben en presupuesto de operación). Platos con margen >65% se identifica si hay oportunidad de bajada de precio para levantar volumen. Datos de mes 1 alimentan la auditoría de mes 2 (comparativa, tendencia, corrección acumulada). Se envía reporte a Masterrestaurant: datos de 30 días marcan el inicio del scoring de crédito y de empleabilidad formal para SATE Institute.

## **PREGUNTAS FRECUENTES**

### **Preguntas frecuentes sobre costeo de platos**

#### **¿Cómo se sostiene un social restaurante con el costeo de platos?**

Un social restaurante se sostiene cuando cada plato tiene su receta de costos y se audita cada semana, porque así protege el margen de contribución que paga la nómina y mantiene el empleo formal. Sin ese control, el impacto social depende de la suerte del turno.

#### **¿Qué necesita un restaurante social para no perder dinero en la cocina?**

Un restaurante social necesita costear cada plato con receta pesada, registrar los consumos de cada turno y corregir las desviaciones cada semana, porque su misión solo dura mientras el margen cubra nómina, renta y servicios. Los fallos que más cuestan son el desperdicio invisible, las recetas sin calibrar y las compras de emergencia; con la checklist diaria salen a la luz antes de llegar a la caja.

#### **¿Desde cuándo puedo ver el impacto en margen?**

En la semana 2 ya hay números: desviaciones detectadas, fuga real cuantificada. La semana 3 muestra receta recalibrada y compra predictiva. El mes 1 cierra con margen real vs presupuestado. Restaurantes que ejecutan sin desviaciones ven +2-5 puntos de margen en mes 1, +7-10 en mes 2 cuando la recalibración se estabiliza.

¿Necesito cambiar proveedores?

No es cambio de proveedor, es especificación. El protocolo dice 'pechuga de pollo calibre 180-200g, máximo 2% de variabilidad'. El proveedor actual puede cumplirlo o no. Si no, entra la búsqueda. Pero la mayoría de los proveedores están contentos de que clientes les digan exactamente qué comen; reduce también su desperdicio.

¿Y si la cocina está en contra?

El protocolo no es control del cocinero: es visibilidad de su trabajo. Si la receta requiere 180g de pechuga pero la cocinaba con 200g, el dato es que estaba usando 11% más ingrediente que la receta. Armados con el número, se pueden tener dos conversaciones diferentes: (1) 'qué te hace falta para hacer el plato con 180g sin comprometer calidad' o (2) si la calidad pide 200g, entonces se actualiza la receta y se aumenta el precio del plato. Sin dato, es una pelea de opiniones.

¿Y si tengo 40 platos en el menú?

Inicia con los 12-15 más vendidos (que suman 70-80% del volumen). Audita esos. El mes 2 añade los siguientes 10. El mes 3, el resto. Un menú de 40 platos manejado todo de una es caos; el protocolo es modular y escalable. Las auditorías semanales se hacen en bloques: lunes (proteínas), martes (arroz/pastas), miércoles (guarniciones), jueves (salsas), viernes (cierre y reporte).

DATOS Y FUENTES

Costeo de platos en cifras (2026)

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

| Dato                                                                                   | Valor                           | Fuente                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Costo de servicios (energía, gas, agua, residuos) como parte de los ingresos           | 2%–5% de los ingresos totales   | Toast — Average Restaurant Electricity Bill 2025                       |
| Factura eléctrica mensual típica de un restaurante (EE. UU.)                           | ≈\$2,300 al mes                 | Toast — Average Restaurant Electricity Bill 2025                       |
| Cadenas restauranteras o franquiciados que se acogieron a bancarrota en EE. UU. (2025) | Más de 20                       | Restaurant Business — Year's most notable restaurant bankruptcies 2025 |
| Tasa de intercambio combinada promedio de Visa y Mastercard en EE. UU. (2025)          | 2.36%                           | The Motley Fool — Average Credit Card Processing Fees 2025             |
| Tarifa efectiva promedio de procesamiento de tarjetas en persona (EE. UU.)             | ≈1.79% + \$0.08 por transacción | The Motley Fool — Average Credit Card Processing Fees 2026             |
| Comisiones de procesamiento de tarjetas pagadas por comercios de EE. UU. (2025)        | \$198.25 mil millones (récord)  | The Motley Fool — Average Credit Card Processing Fees 2025             |

**Autor:** Diego F. Parra · **Editor:** MASTERESTAURANT®

Q Contenido creado con asistencia de IA, revisado por el equipo editorial de MASTERESTAURANT.