

CONTROL DE LA PRODUCCION DE ALIMENTOS (Parte I)

Uno de los aspectos que indudablemente debe preocupar a quienes tiene la responsabilidad de dirigir un establecimiento dedicado a la elaboración y venta de alimentos es la reducción de los costos no observados con relación al manejo y manipulación de los mismos.

Si bien bajo ningún punto de vista se puede considerar que el control exhaustivo elimine totalmente las fuentes de estos costos una mirada atenta a los mismos ayudara a reducir de manera significativa razones que afectan de una u otra forma, aumentando los costos de los alimentos y haciendo ineficiente la operación.

Si consideramos además que dentro del ciclo de control de costos de una empresa de esta naturaleza el control dentro del área de elaboración es solo un punto, podr5emos darle entonces su verdadera importancia.

Expondré en los siguientes párrafos algunos de los más notables motivos y sus controles para ayudar a entender este proceso.

Ciclo de control de costos

Como lo mencione antes la elaboración de alimentos es solo un componente del eslabón de seguridad que debe establecerse alrededor de un sistema de producción de alimentos.

El mismo deberá contemplar diferentes estamentos partiendo desde el requerimiento de materias primas, almacenamiento, compra, distribución, elaboración y venta.

Cada uno de estos puntos críticos deberá establecer pautas y normas que normalicen su operatoria.

Elaboración

Dentro de esta área de la empresa es donde se procesan los alimentos y de donde parten las necesidades diarias, un jefe de sector eficiente planificara la producción de tal manera de no provocar costos excesivos que afecten a la empresa, sin embargo existen aspectos no siempre cuidados que deben ser tenidos en cuenta:

Desperdicios

Los alimentos mal usados producen desperdicios, una ensalada realizada en un bols general y que no fue pasada correctamente al plato para el servicio, o lechuga mal lavada y usada en una ensalada, o un incorrecto porcionado, etc.

Infelizmente algunos administradores y empleados sienten que estas sumas que se pierden son tan pequeñas que no le dan importancia.

La efectividad de los gerentes consiste en maximizar la producción de alimentos y minimizar hasta solo algunos centavos la producción de desperdicios.

En general la producción de desperdicios en la elaboración de alimentos es producto de bajo entrenamiento o incapacidad de la gerencia.

Sobrecocción

Una prolongada cocción reduce el volumen del producto.

Los tiempos de cocción en las recetas magistrales deben ser calculados en forma exacta.

Recuerde que la temperatura puede convertirse en un enemigo de la buena preparación de los alimentos.

Esto es especialmente verdadero para carnes, sopas, pan, etc.

También afecta de manera sensible la calidad del producto.

Falta de control de las porciones

La falta de control al servir las porciones nos afecta de varias maneras, pero sobre todo ocasionando un aumento del costo. Hay dos razones para ello:

Primero, daña al servicio y sus costos si por ejemplo, 100 clientes son esperados y por lo tanto se producen alimentos para 100 porciones, si las porciones son mal servidas, solo 80 de los 100 clientes tendrán su plato y otros 20 reclamarán por su servicio además de tener que consumir más materia prima para completar el servicio.

Segundo, los clientes habituales sentirán decepción y aparente falta de calidad en el servicio si un día reciben una porción abundante y al siguiente una pequeña, literalmente pensarán que son estafados.

Los clientes deben sentir que reciben exactamente el producto que han comprado.

Tampoco es posible determinar cuál es el tamaño de la porción para cada tipo de alimento, porque variara de acuerdo a la circunstancia y tipo de consumidor.

Es importante considerar la clientela, ambiente, estructura de precios, calidad y apariencia del establecimiento, etc.

En todo sentido es necesario un adecuado entrenamiento del personal y utilizar métodos que faciliten el control del tamaño de las porciones.

El constante chequeo de las porciones por parte del administrador es la llave de la buena gerencia.

Ej.

<u>No. De porciones</u>	<u>Tamaño de la porción</u>	<u>Costo de la porción</u>
Por producto elaborado		
16	300 g	\$ 0.87
15	320 g	\$ 0.93
14	350 g	\$ 1.00
13	370 g	\$ 1.08

Si además tenemos en cuenta que se venden 200 productos elaborados por día los 365 días del año. (Para el ejemplo consideremos al producto como Arroz con pollo y que nuestro rendimiento standard por preparación es de 16 porciones de 300g.)

Tomaremos entonces conciencia de la importancia del punto en cuestión.

Uso indebido de los excedentes de producción

Si la planificación de la producción no fue debidamente realizada o por motivos de causa fortuita o fuerza mayor quedaran productos terminados sin vender, la forma en van a ser utilizados y/o conservados determinara la posibilidad de que se constituyan en costo más elevado de producción.

Es importante el considerar que los alimentos sobrantes de producción difícilmente podrán ser vendidos luego al mismo precio del producto original, ya que por lo general el producto final para la venta será distinto.

Deberá tenerse especial cuidado en la forma de mantener estos productos, una correcta temperatura, y el trabajo manual adecuado lograrán mantener la calidad del mismo.

Los sobrantes generalmente reducen las ganancias.

El secreto es simplemente planificar la producción de manera tal que no se produzcan excedentes y en los casos de fuerza mayor (casamiento cancelado) arbitrar rápidamente las medidas necesarias para su reutilización, incluso como comida para el personal.

Ordenes incorrectas de producción o compra a terceros

Algunos gerentes sostienen la posibilidad de comprar productos elaborados a terceros a efectos de aumentar la calidad o presentación de los platos que ofrecen en su establecimiento. Indudablemente los mismos tienen un costo sensiblemente mayor que los elaborados por personal propio ya que tiene cargados los costos de mano de obra, embalaje, traslado, etc.

Para ello el gerente deberá realizar las siguientes preguntas antes de tomar una decisión:

¿Es aceptable la calidad del producto?

La respuesta la debe dar el consumidor y no solamente el gerente.

¿Adquirir el producto realmente ahorrara mano de obra?

Identificar correctamente los costos directos de mano de obra que se usarían

¿El producto será realmente una novedad para los clientes?

¿Viene en embalaje de tamaño aceptable, o por el contrario ocasionara mayores desperdicios?

¿El espacio de almacenamiento es aceptable?

Lamentablemente estos factores no siempre son tenidos en cuenta adecuadamente y erróneamente se ordenan la compra de productos semielebaorados que aumentan de una forma u otra los costos de producción.

Con respecto a las ordenes incorrectas de producción, un empleado no calificado o con la debida experiencia puede cometer el error de calcular en forma exagerada la producción para los días subsiguientes ocasionando compras indebidas, almacenamiento exagerado, elaboración desmedida, etc. , causando perdidas difíciles de recuperar.

HURTO O CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS POR EL PERSONAL

Perdidas de producto pueden ocurrir cuando los sistemas de control no son los adecuados.

Dentro de una cocina o en los bares son frecuentes los consumos no autorizados de alimentos y bebidas.

Reducción de hurtos y consumos en el bar

La experiencia indica que en el bar es donde más frecuentemente se producen pérdidas por robos y consumos y se torna casi imposible el controlar la totalidad de los tipos de hurtos, las siguientes son las áreas que deben controlarse periódicamente:

La orden sale pero no es registrada

La vigilancia debe centrarse en no preparara la bebida antes de emitir el ticket correspondiente.

Servir productos de mas

El control se realizara marcando las botellas.

Derramar cantidad de bebidas.

Esto ocurre generalmente con bebidas como la cerveza donde la cantidad de espuma afecta la medida.

Cambio incorrecto

Generalmente una estafa al cliente.

Diluir el producto

Simplemente agregar agua o productos de menor valor.

Sustituir el producto

Reducción de hurtos en la cocina

Mantenga las áreas de deposito cerradas y aseguradas

Las salidas de mercaderías deben realizarse únicamente con autorización de la gerencia y respaldadas por la documentación (remitos)

Monitorear el uso de los excedentes de producción

No preparar los platos sin que exista la comanda

Mantener un inventario activo

Asegurarse que todas las mercaderías recibidas sean controladas por el encargado

No pagar proveedores sin la correspondiente autorización

Realice constantemente los inventarios

No permita que los empleados retiren alimentos sin la aprobación específica del gerente

Reflexiones finales

Como lo mencione al principio el control sobre estos puntos no agota el total de los factores que intervienen negativamente en nuestros costos de producción, y específicamente en los costos de la materia prima.

Este primer artículo sobre el tema pretende solo acercar algunas herramientas para el uso del profesional a cargo de la producción.

Las variables con las que nos enfrentamos diariamente sorprenden aun al más idóneo, el conocer algunos de los puntos más débiles del proceso productivo ayudara a mejorar la rentabilidad haciendo más eficiente la operación.

Jorge M. Ramallo

Titular de Foodservice Consulting Group Argentina
Profesor de Alimentos y Bebidas de la
Ecole Pour La Hotellerie La Suisse, IBHARS y
Del Centro de capacitación de la Asociación de
Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Café de la
Ciudad de Buenos Aires.

Publicado en Revista Enfoque Hotelero y Gastronomico