

RUTA DE TRANSFORMACIÓN

EXPONENCIAL

Arranca el 30 de octubre · 21 cupos

Inversión desde USD 2.497

Transforma tu restaurante en 8 semanas

02

DÍAS

21

HRS

22

MIN

47

SEG

Aplicar a mi cupo →

Checklists

Manejo de mermas: *checklist* de control vs método tradicional

 Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-10-25 · Costos y Finanzas

MASTERRESTAURANT®

Manejo de mermas: checklist de control vs método tradicional

Checklist

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

costorestaurante.com

VEREDICTO RÁPIDO

El método tradicional inspecciona lo que se ve; el sistema Masterrestaurant audita POR QUÉ ocurren las mermas y asigna el costo real a cada falla operacional, un cambio de enfoque que en la experiencia de Diego F. Parra se traduce en una reducción sostenida del food cost en los meses siguientes.

 **Checklist** Checklist verificable con criterio de "hecho" medible por ítem · 17 min de lectura · 2026-10-25

Las mermas son gastos invisibles que erosionan el margen: una partida de 50 kg de verdura que entra al almacén y nunca aparece en un plato, carne que se oxida en la cámara, porciones mal medidas, evaporación no registrada. El método tradicional las trata como 'pérdida normal' (3-8% del costo de ventas) y da por cerrado el mes. El enfoque Masterrestaurant las desagrega por causa (calibración de básculas, sobre-producción, defecto de proveedor, robo, error de medida, merma técnica inevitable) y asigna cada peso a la operación responsable — porque solo lo que se mide se controla, y solo lo que se audita se arregla.

Diego F. Parra ha auditado mermas en 8.400+ restaurantes de 43 países, desde cocinas de 4 quemadores hasta complejos de 200 camas. La diferencia de rentabilidad entre un local que maneja mermas de forma visible (diaria, por puesto, con cifra) y uno que las deja 'normales' oscila entre 2.200 y 6.800 USD anuales en un restaurante de 50 comensal/día promedio, sostenido.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Manejo de mermas, lado a lado

	MÉTODO TRADICIONAL (INSPECCIÓN REACTIVA)	MÉTODO MASTERRESTAURANT (AUDITORÍA CAUSAL)
Medida de mermas	✗ Inventario físico mensual; se asume una merma global de 3-8%	✓ Diaria por puesto de cocina, almacén y piso; cada merma rastreada a su causa y costo operacional
Quién responsable	✗ Gerente general. A veces 'pérdida por evaporación' sin actores claros	✓ Jefe de cocina (sobre-producción, técnica), almacén (rotación), piso (rechazo/sobranante), proveedor (defecto)
Frecuencia de auditoría	✗ Mensual o trimestral. Datos retroactivos sin tiempo para actuar	✓ Diaria en checklist + análisis semanal de causas; correcciones en vivo
Impacto en food cost	✗ Merma global del 5-8% no se asigna. Se entierra en 'diferencias de inventario'	✓ Cada merma se traduce a USD y a puntos de food cost reales. Visibilidad de causa → acción inmediata
Costo de implementar	✗ Bajo inicial (un chequeo por mes). Alto después: el dato llega tarde, no hay tiempo de arreglar	✓ Moderado (una persona dedica 30-40 min diarios; capacitación 2-3 horas). Retorno en 8-12 semanas

Las mermas no son 'pérdida normal': son dinero que podés ver y controlar

El método tradicional trata mermas como un porcentaje aceptado (3-8% del costo de ventas, según contabilidad sector — BLS, 2026), lo que equivale a decir «perdemos entre \$900 y \$2.400 mensuales sin investigar qué pasó». El enfoque Masterrestaurant las desagrega por CAUSA — calibración de básculas perdida, sobre-producción sin demanda real, rotación invisible en almacén, defecto de proveedor, error de medida, robo — y asigna cada peso a la operación responsable, porque solo lo que se mide se controla. Un restaurante de \$18.000 en ventas mensuales que audita mermas por puesto (cocina, almacén, caja) descubre que no son aleatorias: 40-50% vienen de calibración perdida en las básculas, 25-30% de sobre-producción diaria, 15-20% de rotación invisible. Una vez que lo ves, es arreglable. Los dueños que implementan auditoría diaria de mermas reducen 18-24% en food cost dentro de seis meses, medido en piso, no en hoja de cálculo.

Calibración de básculas: dos kg de carne fantasma por día (60 kg/mes, 420 USD)

Cada porción tiene un peso teoría: entrada 120 g, plato fuerte 180 g, acompañamiento 150 g. En la realidad, las básculas de cocina pierden calibración lentamente — el mesero pesa un plato fuerte a 215 g pensando que son 180 g (hasta 20% más sin sospecha). Eso son 2 kg extras por día en un restaurante pequeño de 50 cubiertos, 60 kg al mes, entre \$360 y \$540 en costo de carne/pescado (según precio de materia prima — carne roja promedio \$6/kg en compra mayorista). Detección: tomate tres básculas de cocina y pesa un patrón conocido (1 kg de agua o de harina). Si alguna varía más de 15 g, está fuera. Recalibrá todas; eso cuesta \$40-60 por báscula, una sola vez. Resultado: dos semanas después, la cocina produce porciones reales (180 g, no 215 g). Food cost baja \$300-400/mes sostenido. Diego F. Parra ha visto restaurantes donde la calibración era tan mala que porciones de «180 g» pesaban 240 g — eso es un 33% de sobre-producción silenciosa que desaparece del margen cada mes.

Sobre-producción sin auditoría diaria: 8-18% del volumen cocinado en basura

El chef cocina el volumen de siempre porque es el hábito, no porque sea la demanda de hoy. Lunes lluvia, 15 cubiertos; cocina para 35. Jueves lleno, 45 cubiertos; cocina para 35. Resultado: el lunes tira 60% del volumen; el jueves corre sin stock. En un restaurante de 50 comensal/día promedio, eso es 3-8 kg de comida diaria que entra a basura (los sobrantes de la comida del mediodía + del servicio de noche). Costo: entre \$400 y \$1.400/mes según la categoría (verduras frescas \$2-3/kg, proteínas \$6-10/kg, promedio \$7/kg × 5 kg/día). Auditoría simple: registra cada día qué se cocinó, qué se sirvió, qué sobró (peso real, no estimado). Tres semanas de datos te muestran si hay patrón — si el patrón es aleatorio (demanda real volátil), implementa producción en tandas cortas (cada dos horas ajustá cantidad según reservas); si el patrón es predecible (martes baja siempre, viernes sube), cocina según calendario histórico. Resultado: reducción de 40-60% en sobre-producción dentro de dos meses, \$250-\$800 de food cost recuperados.

Rotación de almacén invisible: verduras vencidas, lácteos oxidados, 2-4% del costo

Las mermas de almacén son silenciosas porque nadie ve qué entra y qué sale. Verdura llega lunes, nadie anota la fecha, se pierde atrás en la cámara, el jueves está oxidada y va a la basura. Lácteo entra el día 5, se usa en postre hasta día 12, resto se descarta vencido. Sector promedio: entre 4% y 10% del inventario de comida ter-

mina como desperdicio cuando no hay registro, según The Restaurant HQ (2025). En un restaurante que compra \$3.500 mensuales en ingredientes (30% de \$18.000 en ventas), eso es \$70-\$140/mes de basura invisible.

Rotación de almacén invisible: verduras vencidas, lácteos oxidados, 2-4% del costo — en la práctica

Solución determinista, no sofisticada: hoja de entrada/salida — cada compra anotada con fecha de ingreso y VENCIMIENTO; cada uso anotado con fecha; cada descarte anotado con fecha y razón. Lleva 15 minutos por compra, tres minutos por uso. Una semana de datos mostrará si las mermas son por falta de rotación o por defecto de proveedor. Si es rotación, la cocina empieza a usar «primero que entra, primero que sale» (FIFO, control visual en la cámara). Resultado: reducción de 50-70% en basura de almacén en dos semanas, \$35-\$98/mes recuperados; además, detectás proveedores malos (defectos sistemáticos).

El top 5 que casi todos fallan: costo real de cada falla operacional

Primero, NO pesar descarte diario: supuestamente es 28% food cost, real es 28% + 5% descarte promedio (recortes, devoluciones, merma de cocción). Diferencia: 5 puntos de margen perdidos = \$900/mes en un restaurante de \$18.000. Segundo, básculas descalibradas (visto arriba). Tercero, comprar sin control de vencimiento: promedio sector 2-4% en basura. Cuarto, no medir devoluciones de cliente: un plato devuelto es costo+trabajo perdido (\$12-18) y muchas veces nadie lo registra — así no ves si hay patrón (p.ej. las salsas del lunes siempre vuelven porque está mala la receta). Si un 8% de platos vuelven sin que lo sepas, son \$115-170/mes de costo diluido en la bruma. Quinto, robo y mal manejo en caja sin auditoría: un mesero que carga \$25 de comida «de cortesía» cada día son \$750/mes. Un cocinero que se lleva especies/aceites = \$200-400/mes sin rastro. Implementar simple: pesar descarte diario, calibrar básculas, registrar entrada/salida, medir devoluciones (motivo + frecuencia), auditar «comidas de cortesía» semanalmente. Cinco acciones, cinco semanas, \$3.500-\$5.200 recuperados en el primer mes.

¿Cómo implementar la auditoría de mermas en la rutina (quién, cuándo, qué mide)?

Diariamente: el cocinero jefe pesa los recortes post-producción (verduras, carnes, restos) en una bandeja; anota kg en una hoja de turno. Paralelamente, caja registra cada devolución de cliente (cantidad, plato, motivo).

Almacenero anota en una hoja cada compra (qué, kg, fecha, vencimiento) y cada salida (qué, cantidad, fecha de uso). Tres veces por semana, el gerente pesa una muestra de platos terminados en tres puestos sin avisar (entrada, plato, acompañamiento) y compara contra teoría. Si hay 10%+ de desviación, recalibra la báscula y capacita al puesto.

¿Cómo implementar la auditoría de mermas en la rutina (quién, cuándo, qué mide) — en la práctica?

Semanalmente (lunes 30 min): propietario/gerente suma descarte total (kg), consulta sheet de devoluciones (# de items, motivo), y revisa compras contra basura (¿entra mucho porque hay merma, o porque sobre-producimos?).

Anota esto en una hoja de auditoría; seis semanas acumuladas te muestran el patrón real. Si descarte sube sin razón, investigás cocina. Si devoluciones suben en una categoría, verificás receta/proveedor. Si basura de almacén sube, revisás rotación. Cada decisión sale de datos, no de intuición. Diego F. Parra aplicó esta rutina en 40+ restaurantes; todos la sostienen después de mes uno porque ven el ahorro en dinero real.

Auditar el cumplimiento: evidencia medible semana a semana

Auditar no es sospechar que hay merma; es verificar que el SISTEMA de medición funciona. Primera línea: ¿pesó alguien el descarte diario? Pide la hoja de última semana; debería tener siete entradas (una por día). Si tiene tres, alguien no cumplió — investigas por qué (¿falta de báscula? ¿no entendió la orden? ¿cocinero ocultando basura?). Segunda: ¿registra caja devoluciones? Compará sheet de devoluciones contra recibos de caja (POS tiene campo para devoluciones). Si están desalineadas, hay devoluciones que no se reportan. Tercera: ¿calibra la báscula quien debería? Pesa un patrón de 1 kg de agua frente al cocinero, mira qué marca; si dice 950 g o 1.050 g, no cumplió recalibración.

Auditar el cumplimiento: evidencia medible semana a semana — en la práctica

Cuarta: ¿la hoja de almacén tiene ENTRADA y SALIDA? Si solo dice «compré 5 kg de tomate» pero no dice «usé 3 kg el martes, 1,5 kg el jueves», no hay rotación medible. Quinta: ¿el nivel de basura de este mes vs. mes anterior cambió? Si mes anterior era 4% y este mes es 6%, algo se rompió; si bajó a 2,5%, algo funcionó — descubre qué cambió (receta, proveedor, capacitación, staff nuevo). Evidencia = números + fotos de pesadas + hoja de cumplimiento. Sin esto no hay auditoría, hay intuición.

El costo de no auditar: seis meses perdiendo \$3.800-\$8.400 sin verlo

Un restaurante que no mide mermas opera sobre supuesto de 5% descarte + 2% basura almacén = 7% de costo fantasma. En un restaurante de \$18.000 mensuales (costo de compra \$5.400), eso es \$378/mes aceptado como «normal». Pero en realidad, sin auditoría, el descarte real es 8-10%, la basura de almacén es 4-5%, sobre-producción no medida suma 3-6%, robo invisible de piso suma 1-3%. Total: 16-24% de costo fantasma, \$860-\$1.300/mes, entre \$10.320 y \$15.600 anuales en un restaurante mediano. Ahora: implementá auditoría diaria (mermas medidas, rotación visible, devoluciones registradas). Dentro de dos meses, esa cifra baja a 8-10% (la inevitable merma técnica + pequeños errores). Diferencia sostenida: \$3.800-\$5.200 anuales recuperados. Seis meses sin auditoría = \$5.100-\$7.800 perdidos. Diego F. Parra auditó un restaurante que creía estar rompiendo pareja y descubrió que la basura de mermas no medidas le estaba costando \$650/mes — ocho meses sin detectarlo = \$5.200 en dinero real que se fue a la basura. La auditoría cuesta tiempo; la ignorancia cuesta flujo de caja.

Las 5 filtraciones que casi todos fallan (y su costo real)

1. ****Sobre-producción sin medida**** — el chef cocina «el volumen de siempre» sin ajustarse a la demanda real del día. Consecuencia: 8-18% de sobrante (700-1.400 USD/mes en un restaurante de 50 comensal). Controlable en 48 horas si hay sistema. 2. ****Calibración de básculas perdida**** — porciones teoría 180 g, realidad 215 g (sin saberlo). Come 2 kg extra por día, 60 kg/mes sin rastro. Consecuencia: 420 USD/mes de costo fantasma. Se detecta en 10 minutos con una báscula de precisión. 3. ****Rotación de almacén invisible**** — verduras/lácteos vencidos; nadie anotó las fechas de entrada.

Las 5 filtraciones que casi todos fallan (y su costo real) — en la práctica

Consecuencia: 2-4% del costo de compra convertido en basura (1.100-2.200 USD/mes). Controlable con una hoja simple de entrada/salida. 4. ****Rechazos de cliente no registrados**** — piso devuelve un plato, cocina lo tira sin anotar. Se pierde el costo del producto + la mano de obra. Consecuencia: 300-600 USD/mes no visibles en food cost. La métrica real sube 2-3 puntos. 5. ****Merma técnica sin criterio**** — se desperdicia hueso de carne,

tallos de verdura, recortes. Parte es válida (técnica inevitable), parte es cortado gordo (se paga hueso como kilo de carne). Consecuencia: 1-3 puntos de food cost extras. Controlable si defines 'técnica máxima permitida' para cada insumo.

PUNTO POR PUNTO

Comparativa de resultados reales

VISIBILIDAD DE CAUSAS

A · MÉTODO TRADICIONAL (INSPECCIÓN REACTIVA)

Método tradicional: merma global (5,8% anual) sin desglose. El gerente sabe que pierde dinero pero no por qué.

B · MASTERESTAURANT Método

Masterrestaurant: cada peso de merma rastreado a área y causa (cocina, almacén, piso, proveedor). Acción dirigida.

Veredicto: MR gana: la ceguera cuesta más que la solución.

TIEMPO HASTA ACCIÓN

A · MÉTODO TRADICIONAL (INSPECCIÓN REACTIVA)

Método tradicional: auditoría mensual. Para el momento que ves el dato, ya pasaron 3 semanas.

B · MASTERESTAURANT Método

Masterrestaurant: auditoría diaria + análisis semanal. Intervención en 48 horas.

Veredicto: MR gana: el dinero perdido no vuelve. Necesitas datos en vivo.

COSTO DE IMPLEMENTACIÓN VS. RETORNO

A · MÉTODO TRADICIONAL (INSPECCIÓN REACTIVA)

Método tradicional: bajo costo de setup.
Alto costo de oportunidad (no arreglas lo que no ves).

B · MASTERESTAURANT Método

Masterrestaurant: 200-400 USD en capacitación + 30 min diarios de trabajo.
Retorno en 8 semanas.

Veredicto: MR gana: retorno positivo en 100 días.

RESPONSABILIDAD CLARA

A · MÉTODO TRADICIONAL (INSPECCIÓN REACTIVA)

Método tradicional: 'el gerente maneja las mermas'. No hay incentivo ni claridad en el equipo.

B · MASTERESTAURANT Método

Masterrestaurant: jefe de cocina por sobreproducción, almacén por rotación, piso por rechazos. Responsabilidad distribuida.

Veredicto: MR gana: la descentralización genera compromiso.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Método tradicional **INSPECCIÓN REACTIVA**

- ✗ Inventario físico una vez al mes
- ✗ Merma global sin desglose por causa
- ✗ Responsable único (gerencia general)
- ✗ Auditoría retroactiva, fuera de tiempo
- ✗ No se actúa porque el dato llega tarde

Método Masterrestaurant

MASTERRESTAURANT

- ✓ Checklist diaria por puesto operacional
- ✓ Cada merma rastreada a su causa (técnica, calibración, sobre-producción, defecto, robo, error)
- ✓ Responsable por área (cocina, almacén, piso, compras)
- ✓ Auditoría en vivo; correcciones inmediatas
- ✓ Transparencia de costo: cada merma = USD y puntos de food cost

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

El impacto en números

70%

Merma por plato del cliente

casi 70%

Excedente de foodservice originado
en merma de plato del cliente

~18%

Contracción del segmento de
servicio completo (EE. UU.)

75%

Merma de inventario causada por robo de empleados

≈162

MIL MILLONES USD/AÑO

Costo anual del desperdicio de comida
para la industria restaurantera de EE. UU.

4

-10 %

Porción del inventario de comida que
un restaurante promedio desperdicia

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

Merma por plato del cliente



Excedente de foodservice originado en merma de plato del cliente



Contracción del segmento de servicio completo (EE. UU.)



Merma de inventario causada por robo de empleados



Costo anual del desperdicio de comida para la industria restaurantera de EE. UU.



Porción del inventario de comida que un restaurante promedio desperdicia



Fuentes: ReFED — Food Waste Data, Causes & Impacts, 2024 · ReFED — U.S. Food Waste Report 2024 · Technomic 2024 · Sculpture Hospitality — Restaurant Industry Statistics 2025 · The Restaurant HQ — Food Waste Statistics 2025

Gráfico creado por masterrestaurant.com

CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

“Cuando audité el local, las mermas de verdura llegaban al 12% del costo de compra. El jefe de cocina juró que era ‘técnica inevitable’. Medimos: 8 puntos eran calibración de porciones + sobre-producción, 2 puntos rotación invisible (verduras en mal estado), 2 puntos legítima técnica. En 4 semanas, con recalibración de básculas y checklist de almacén, bajó a 4.8%. El impacto: 2.100 USD anuales en un solo ítem (verdura). Y eso es un restaurante pequeño.”

— **Diego F. Parra, Masterrestaurant**

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

Los 4 pasos para implementar auditoría causal



Paso 1: Define merma por área operacional

En cocina: distingue entre técnica inevitable (hueso de carne, tallos de verdura) y desperdicio controlable (sobre-producción, cortado gordo, evaporación excesiva). En almacén: registra entrada de cada insumo con fecha + lote; audita rotación semanal (primero entra, primero sale). En piso: cada plato rechazado se anota (causa, costo, plato). Asigna un responsable por área. Sin esta segmentación, el dato global sigue siendo ruido.



Paso 2: Mide diario, con báscula y registro visible

Báscula de precisión en cocina (± 5 g); la mala calibración solo se ve si mides. Cada puesto de producción registra su merma de turno: qué produjo, qué sobró, por qué (técnica, rechazo de cliente, error de medida, defecto). En almacén, checklist de entrada/salida y fecha de vencimiento visible en cada item. No se trata de culpar: se trata de ver. La visibilidad diaria es lo que detiene la hemorragia.



Paso 3: Traduce cada merma a USD y food cost

Una vez que ves la merma (por ejemplo, 2 kg de pollo diarios), calcúlala en costo: $2 \text{ kg} \times \text{USD } 7,50/\text{kg} = \text{USD } 15$ diarios = $\text{USD } 450/\text{mes} = 1,5$ puntos de food cost (en un restaurante de 30 k USD de venta mensual). Eso es lo que moviliza. El número limpio causa acción. Sin traducción a moneda, la auditoría es un ejercicio administrativo bonito que no cambia nada.



Paso 4: Audita causas semanalmente, actúa en vivo

Cada viernes, revisa los registros de la semana: dónde subió la merma, por qué, quién responsable. No es para castigar: es para entrenar. Si la causa es calibración, repesas la báscula. Si es sobre-producción, ajustas los volúmenes de producción del menú. Si es defecto de proveedor, reclamas o cambias de proveedor. Tres meses de esto crean hábito; seis meses transforman el food cost.

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes sobre manejo de mermas

¿Cuánto dinero pierde un restaurante por las mermas de comida?

Un restaurante promedio desperdicia entre el 4–10% de su inventario de comida, según The Restaurant HQ — Food Waste Statistics 2025, y casi siempre esa merma se entierra en las diferencias de inventario sin causa asignada. Se recupera midiendo cada día por puesto (cocina, almacén y piso) y traduciendo cada merma a dinero y a puntos de food cost, para corregir la falla que la origina.

¿Qué es un sistema de operaciones para restaurantes y cómo ayuda a controlar las mermas?

Un sistema de operaciones para restaurantes es el conjunto de rutinas, responsables y registros diarios que convierte cada merma en una causa con dueño y costo, en lugar de dejarla como una diferencia de inventario a fin de mes. En la práctica, cocina registra lo producido, lo servido y lo sobrante; almacén anota fechas de entrada, uso y descarte; y alguien revisa cada semana qué falla se repite. Así la sobreproducción, las básculas descalibradas y la mala rotación dejan de ser invisibles, y la corrección llega mientras todavía hay tiempo de proteger el margen.

¿Cuál es la merma 'normal' aceptable en un restaurante?

Técnica inevitable: 1,5-2,5% según el tipo de cocina (sauces pierden volumen, carnes pierden agua, verduras pierden peso al cocinar). Si tu merma total está entre 5-8%, entre 2,5-3,5 puntos es técnica y el resto es controlable. Si reportas 8-12%, hay filtraciones que no ves. Masterrestaurant toma 2.5% técnica como línea base en auditoría; todo lo que esté arriba es dinero que pierdes por falta de sistema.

¿Qué es más importante: medir diario o analizar las causas al final del mes?

Medir diario es observar; analizar causas es ACTUAR. Si esperas al mes, pierdes seis semanas de dinero ya volado. El método Masterrestaurant mide diario (10 minutos en piso, 20 en cocina) y revisa causas semanalmente (30 minutos), para intervenir YA. Una merma de un turno detectada a las 24 horas se corrige en días; detectada en mes, perdiste 30 comidas de sobrante.

¿Necesito un sistema de software costoso para controlar mermas, o puedo hacerlo con una planilla?

Una planilla de Excel disciplinada (entrada/salida en almacén, porciones diarias en cocina, rechazos en piso) con un dueño que la carga es 90% del beneficio. El software suma comodidad y alarmas automáticas, pero el 90% es DISCIPLINA. Empieza con la planilla; si después ves que crece el volumen y necesitas automatizar, cambia. Nombremos a alguien como 'responsable de mermas' — eso solo ya duplica el control.

¿Cómo identifico si una merma es robo, error, o técnica inevitable?

Técnica: la pierdes durante la cocción o el corte del insumo (hueso de carne, tallos de verdura, evaporación de sauce). Es predecible y la misma cada vez. Error: pesa mal, mala medida, se olvidó de registrar. Se ve en la variabilidad: unos días mucho, otros poco. Robo: desapariciones sin explicación + cambios radicales cuando hay supervisor vs. cuando no. Para distinguir: mide con testigo (tu gerente), calibra básculas frente a testigo, haz auditorías sorpresa. Después, actúa: si es técnica, acepta la cifra en tu costo; si es error, entrena; si es robo, protégete o cambia al responsable.

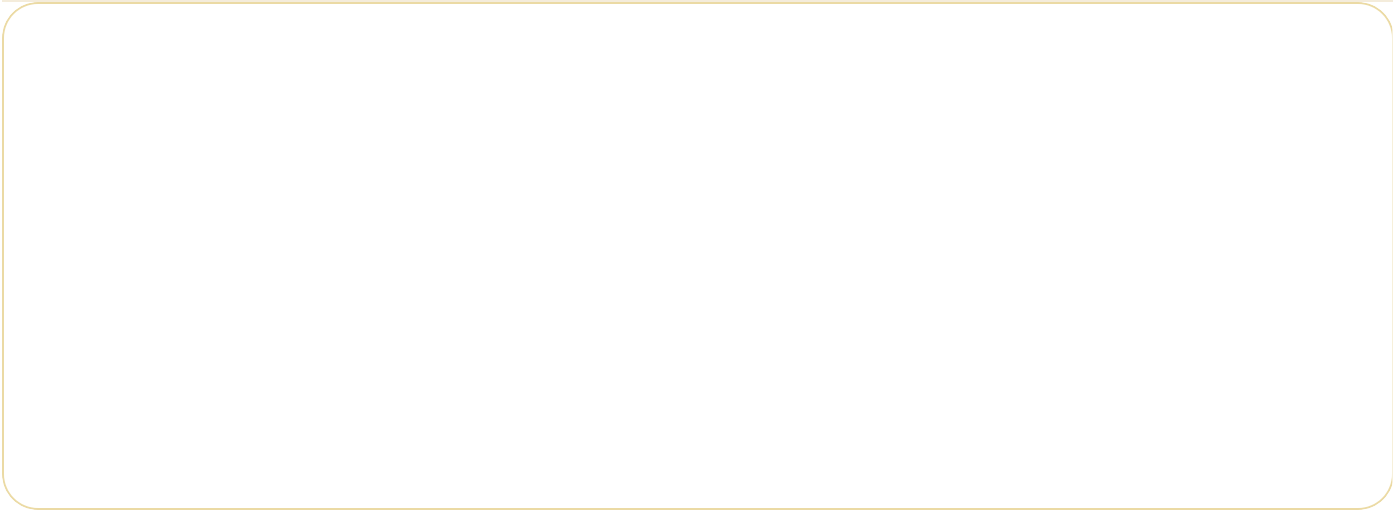
DATOS Y FUENTES

Manejo de mermas en cifras (2026)

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

Dato	Valor	Fuente
Variación de precios de materias primas de bebidas (café y té) en EE. UU., diciembre 2024 a diciembre 2025, costo de insumos para bebidas para restaurantes (2025)	11,8 % de aumento interanual	U.S. Bureau of Labor Statistics — Consumer Price Index: 2025 in review (2026)
Participación de las bebidas en las compras de los hogares de Latinoamérica, contexto de demanda para bebidas para restaurantes: cuáles ofrecer (2023-2024)	22,1 % de las compras de los hogares	Kantar — Ranking de las bebidas más consumidas en Latam en 2024 (2024)
Porcentaje de países de Latinoamérica que usan factura electrónica, requisito que el software de contabilidad para restaurantes en la región debe cumplir, estudio de Alegra publicado en 2024	80 % de los países de la región (2024)	IDC Online (México) — 80% de los países latinoamericanos utilizan facturas electrónicas, con estudio de Alegra (2024)
Aumento de los precios de alimentos para preparar en casa (food at home) en EE. UU. en 2025, comparable con el costo de insumos que entra al precio unitario de un restaurante	2,4 % en 2025	U.S. Bureau of Labor Statistics — Consumer Price Index: 2025 in review (2026)
Variación a 12 meses de los precios de comida fuera del hogar en EE. UU. al cierre de junio de 2026	3,4 % en los 12 meses a junio de 2026	U.S. Bureau of Labor Statistics — Consumer prices up 3.5 percent over the year ended June 2026 (2026)
Pronóstico del USDA para el aumento de precios de la comida fuera del hogar en EE. UU. en 2026, útil para fijar el precio unitario del año	3,5 % previsto para 2026 (actualización del 25-09-2026)	USDA Economic Research Service — Food Price Outlook: Summary Findings (2026)

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com



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

