

RUTA DE TRANSFORMACIÓN

EXPONENCIAL

Arranca el 30 de octubre · 21 cupos

Inversión desde USD 2.497

Transforma tu restaurante en 8 semanas

02

DÍAS

18

HRS

56

MIN

22

SEG

Aplicar a mi cupo →

Checklists

Prime cost checklist: *método tradicional vs método Masterrestaurant*

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

MASTERRESTAURANT®

Checklist

Prime cost checklist: método tradicional vs método Masterrestaurant

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

costorestaurante.com

VEREDICTO RÁPIDO

El prime cost tradicional se mide al mes (o peor, al trimestre), cuando el dinero ya se fue. Masterrestaurant lo controla diario por turno, con ítems verificables y responsables asignados — detecta una fuga de 4 puntos porcentuales antes de que se convierta en pérdida trimestral de \$18.000 en un local de 80 cubiertos.



Checklist

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

El prime cost es la suma de food cost (comida) y labor cost (nómina + cargas sociales + viáticos). En España oscila entre 58-68% del total de ventas en el modelo tradicional; en restaurantes bien gestionados con Masterrestaurant ronda 52-58%. Esa brecha de 6-10 puntos en un restaurante de 3 millones de facturación anuales equivale a 180.000–300.000 EUR de fuga anual.

La razón por la que el método tradicional pierde esa cifra es estructural: mide al cierre de mes, cuando los costos ya se dispersaron en nóminas pagadas, comida procesada y ajustes no documentados. Por el contrario, Masterrestaurant captura el ciclo de costo MIENTRAS ocurre — hora a hora, turno a turno — y asigna responsables por área, lo que detiene la sangría antes de que se consolide en el P&G gerencial.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Prime cost, lado a lado

	MÉTODO TRADICIONAL	MÉTODO MASTERRESTAURANT
Frecuencia de medición	✗ Mensual o trimestral; desfase de 30–90 días	✓ Diaria por turno; corrección en vivo (máximo 24 h)
Nivel de desagregación	✗ Por categoría genérica (food, labor); sin responsables	✓ Por ítem verificable, turno y responsable asignado (cocina, barra, sala, caja)
Detección de fugas	✗ Postmortem: 'el mes pasado tuvimos 62% de PC'; no se sabe dónde	✓ En vivo: 'turno de noche ayer, cocina 8.2 kg sin registro, gerente confirmó desperdicio'; acción inmediata
Cobertura de costos ocultos	✗ Nómina oficial + food en kárdex; omite viáticos, reparto, descuentos no facturados, comidas de staff	✓ Nómina + comisiones + viáticos + comidas de staff + reparto + descuentos documentados; cierra 100%
Margen de acción	✗ Correctivo (a fin de mes): aumentar precios o recortar personal	✓ Preventivo (turno a turno): parar la hemorragia, optimizar porteo, reentrenar staff en tiempo real

	MÉTODO TRADICIONAL	MÉTODO MASTERRESTAURANT
Costo de implementación	✗ Bajo inicial; muy alto en fricción operativa (recortes drásticos que rompen servicio)	✓ Medio; genera economía de proceso (menos merma, menos robos, menos ausentismo por presión)

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

¿Qué es el prime cost y por qué se te escapa cada mes?

El prime cost es la suma del food cost (comida comprada y servida) más el labor cost (nómina bruta, seguridad social, viáticos de equipo), y es el único número que determina si tu restaurante genera margen operativo o regala dinero.

En España oscila entre 58-68% de las ventas totales en el método tradicional, pero en restaurantes que aplican Masterrestaurant ronda 52-58%, según la recopilación de auditorías de Parra (2024). Esa brecha de 6-10 puntos porcentuales equivale a 180.000–300.000 EUR anuales de fuga en un restaurante de facturación de 3 millones.

La razón: el método antiguo espera al cierre mensual, cuando los costos ya se dispersaron en nóminas pagadas, comida procesada, descuentos no documentados y ajustes que nadie rastrea.

El top 5 que casi todos fallan (y lo que te cuesta cada fallo)

El primer fallo es no cerrar el kárdex diario de cocina; sin esa línea de base, no ves si desaparecieron 2 kilos de salmón o carne picada hasta el mes siguiente, cuando ya perdiste 600–1.200 EUR. El segundo es no asignar responsable por turno a cada línea de costo; sin dueño, nadie reacciona a un food cost de 34% en el turno de noche porque «es el promedio de la semana».

El top 5 que casi todos fallan (y lo que te cuesta cada fallo) — en la práctica

El tercero es incluir comidas de staff sin contabilizar; cada empleado come 6–10 EUR diarios en media según auditorías de Masterrestaurant, y en un equipo de 8 personas son 1.680–2.800 EUR al mes que se pierden como «merma».

El cuarto es no revisar porteos y porciones contra el estándar de receta cada 15 días; una porción de 50 gramos más en un plato de proteína suma 800–1.500 EUR mensuales en un restaurante de 300 cubiertos/día. El quinto es mezclar costos de caja con costos de producto; cuando metes alquiler, servicios y seguros en el food cost, tu medición no sirve para tomar decisiones de cocina, nómina ni inventario.

¿Cómo funcionan en Masterrestaurant: control diario por turno con responsables?

Cada turno tiene un dueño de cocina (turno de mañana, de tarde, de noche), un dueño de sala (si hay) y un responsable de nómina registrada en esa franja;

esos dueños reciben diariamente (o cada 48 horas si es cocina pequeña) un índice de prime cost para su turno, desglosado: food cost % del turno, labor cost % del turno, merma documentada en gramos con justificante, comidas de staff por persona, y un rojo/amarillo/verde si están en banda o fuera.

Eso permite reacción: si la cocina de noche vio 34% de food cost, el jefe cocina mañana tira de inventario de materias primas, revisa porciones con sus ayudantes, clausura descuentos no documentados. Una corrección de 2 puntos porcentuales en un turno = 600–1.200 EUR en 30 días recuperados.

La checklist es: (1) cierre de kárdex de cocina antes de media noche, (2) ingreso de comidas de staff con justificante (vale de comida o apunte), (3) revisión de porteos de receta contra estándar, (4) validación de notas de crédito de proveedores (devoluciones, descuentos), (5) confirmación de horas nómina contra reloj de marca o asistencia.

¿Qué mide cada línea y quién es responsable?

Food cost = costo de ingredientes salida de cocina / ventas de food, responsable: Jefe de Cocina. Se cierra diariamente en el kárdex con insumo de compras del proveedor y descartes documentados (frutas podridas, merma de limpieza justificada con foto).

Labor cost = costo de nómina bruta (sueldos + seguridad social + viáticos) / ventas totales, responsable: Gerente o Head of Operations. Se valida contra el reloj de asistencia y se separa por turno. Merma documentada = kilos desechados con causa (falta de cliente, error de cocción, desperdicio de limpieza) con registro fotográfico y firma. Cada merma sin justificante se clasifica en rojo.

Comidas de staff = unidades servidas a empleados con vale o apunte, costeadas al menu cost (no al precio de venta), responsable: Maître o Jefe de Cocina. Ausencia de documentación = rojo. Varianza de porteos = diferencia entre estándar de receta (150 g de filete, 200 g de acompañamiento) y porciones servidas; medida semanal mediante pesada de 3-5 platos por servicio, responsable: Jefe de Cocina.

El proceso de auditoría semanal: cómo sabes que se cumple

Cada lunes o jueves el responsable de operaciones (o el dueño en restaurantes pequeños) revisa el reporte consolidado de los 7 días anteriores en 45 minutos: abre una hoja con prime cost % por turno, mira si hay rojo en alguna línea (merma sin foto, comidas sin vale, carencia de cierre de kárdex), y si lo hay, interroga al responsable del turno — «¿Qué pasó el martes en noche?» — y documenta la causa y la acción correctiva.

Al mes, en la reunión gerencial, ese consolidado de «rojos» y «correctivos» se presenta junto al P&G: si la nómina subió a 35% cuando estaba presupuestada en 33%, la auditoría ya identificó que faltaron 8 horas sin documento o que hubo horas extraordinarias no planificadas.

La evidencia es binaria: cierre de kárdex sí/no (archivo de salida del sistema de punto, timestamp antes de medianoche), fotos de merma sí/no (galería de descarga con fecha/turno), vales de comida de staff sí/no (recuento manual contra nómina), pesada de porteos sí/no (fotografía de báscula + anotación).

Por qué la medición mensual es demasiado tarde

Cuando cierras el mes y ves que el prime cost saltó de 58% a 64%, ya distribuyeron 2.000 EUR en nóminas que no necesitabas, compraron 300 kilos de materia prima que se perdió sin control, y ajustaron precios de venta sobre estimaciones de costo que eran mentira.

Masterrestaurant mete el control al segundo turno: si el martes noche alcanzaste 64% de prime cost, el miércoles a las 10:00 AM lo sabes y reaccionas — revisas el cuarto de carne con el proveedor, pones a dieta el menú de esa noche (menos platos altos en proteína), reasignas nómina de esa franja.

Una medición diaria de granularidad (turno, responsable, línea de costo) cuesta 30-40 minutos semanales de trabajo administrativo; una medición mensual de generalidad cuesta el 6-10% de margen operativo que nunca recuperas. La diferencia es temporal pero terminal: un fallo de un mes se vuelve un fracaso trimestral.

Cifras del sector: dónde se pierden más restaurantes

Según Toast / Restaurant Dive (2024), la nómina superó el 25% del gasto total en restaurantes estadounidenses ese año, arriba del 23% en 2021, y según la National Restaurant Association (2024), operadores de servicio completo con costos laborales bajo control registraban 34,2% de labor cost sobre ventas versus 36,5% en la media.

El 99% de operadores reportó en 2024 que sus costos de mano de obra subieron (TouchBistro vía Apicbase), y el 98% declaró explícitamente que sus costos laborales están hoy por encima de los promedios históricos. En el lado de food cost, el desperdicio de comida en foodservice representa 17,9% del excedente total en EE. UU. (ReFED 2024), y restaurantes de servicio completo capturan más del 43% de ese excedente de foodservice.

La conclusión de Masterrestaurant es simple: si no documentas el costo MIENTRAS sucede, tu prime cost desliza en la dirección de esos promedios sin que lo notes hasta que el estado de resultados de tres meses atrás te golpea.

Checklist de implementación: 30 días para poner el sistema en marcha

Semana 1: reúne a Jefe de Cocina, Gerente y Head of Operations; define quién cierra kárdex (cocina), quién documenta nómina (gerencia), quién audita merma (operaciones). Establece el horario de cierre (antes de medianoche para turno, antes de las 8 AM para el consolidado diario del día anterior). Semana 2: arma la plantilla de reporte en Excel o Google Sheets con columnas: fecha, turno, food cost %, labor cost %, merma kilos, comidas staff, red/amarillo/verde.

Carga datos históricos de agosto para validar. Semana 3: implementa el cierre diario en los 3 turnos; el jefe de cocina entrega kárdex sellado o correo electrónico con PDF al cierre; gerencia ingresa nómina registrada ese turno. Semana 4: audita semanalmente cada lunes en 45 minutos con los tres responsables; documenta causas de rojos. Mes 2 en adelante: cada lunes es auditoría, cada mes es revisión gerencial con P&G. La inversión es tiempo administrativo; el retorno es 6-10 puntos de margen recuperados.

5 diferencias clave que impactan el margen

Temporalidad. El método tradicional espera el cierre mensual para advertir que el prime cost subió a 64%. Masterrestaurant lo detecta al segundo día si algún turno alcanzó esos puntos, cuando aún hay tiempo de reacción — reentrene, ajuste porteos, revise la merma del proveedor. Una corrección de 2 puntos en un turno vale 600–1.200 EUR en 30 días. **Granularidad.** Método tradicional: 'food cost alto'.

Masterrestaurant: 'turno de noche, cocina, falta cierre de kárdex + 400 g sin justificante en verduras de hoja; responsable: Jefe de Cocina'. La precisión permite acción, no hipótesis. **Inclusión de costos ocultos.** El método tradicional no captura las comidas de staff (6–10 EUR/día/persona), viáticos (delivery, taxi a proveedor), descuentos al cliente no facturados ni bonificaciones espontáneas del gerente.

5 diferencias clave que impactan el margen — en la práctica

Esos invisibles suman 2–4 puntos en prime cost de la nada. Masterrestaurant los documenta y los carga en el turno donde ocurren. **Reactividad vs proactividad.** Tradicional reacciona; Masterrestaurant anticipa. Si ves que martes y miércoles el labor cost sube (porque hay evento social), puedes no abrir una barra

auxiliar el jueves — ahorro de 2 turnos = 400 EUR.

La visibilidad turno-a-turno lo permite; el cierre mensual, no. Cultura de responsabilidad. Cuando cada turno tiene un responsable y un checklist diario, los números dejan de ser 'del restaurante' para ser 'de la cocina' o 'de la sala'. Ese cambio psicológico reduce merma, ausentismo y robos internos: es el efecto más consistente que Diego F. Parra observa al acompañar restaurantes que instalan un dueño por turno para cada línea de costo.

PUNTO POR PUNTO

Comparación de impacto

DETECCIÓN DE ANOMALÍAS

A · MÉTODO TRADICIONAL Método

Tradicional: se advierte en el cierre mensual; pérdida de control de 30 días.

B · MASTERESTAURANT Masterrestaurant:

detección en el turno 2 si algo está fuera de rango; reacción en 24 horas.

Veredicto: Masterrestaurant detecta antes de que se consolide la pérdida.

COSTOS OCULTOS

A · MÉTODO TRADICIONAL Método

Tradicional: comidas de staff y viáticos se pierden en 'varios'; no se cargan al prime cost.

B · MASTERESTAURANT Masterrestaurant:

cada egreso está documentado y asignado al turno/responsable donde ocurrió.

Veredicto: Masterrestaurant cierra el 100% del costo; el tradicional omite 2–4 puntos.

MOTIVACIÓN DEL EQUIPO

A · MÉTODO TRADICIONAL Método

Tradicional: 'el restaurant tiene alto prime cost' (culpa colectiva difusa).

B · MASTERESTAURANT Masterrestaurant:

'la cocina del turno de noche, martes, tuvo merma de 8% ayer; responsable: Jefe de Cocina' (acción y aprendizaje).

Veredicto: Asignar responsables activa el compromiso; culpa difusa lo disuelve.

MARGEN DE GANANCIA PROTEGIDO

A · MÉTODO TRADICIONAL Método

Tradicional: 28–32% (si no hay crisis); volatilidad alta.

B · MASTERESTAURANT Masterrestaurant:

32–38% (control de costos da libertad de margen).

Veredicto: Masterrestaurant 4–10 puntos de margen adicional por estabilidad.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Método Tradicional **RETROSPECTIVO**

- ✗ Medición al cierre de mes
- ✗ Sin responsables asignados
- ✗ Fugas no detectadas

Método Masterrestaurant **MASTERESTAURANT**

- ✓ Checklist diario por turno
- ✓ Responsable por área
- ✓ Corrección en vivo

La brecha: números reales

33.7%

Food cost servicio completo con ventas bajo \$2M

~45USD

Ventas por hora de trabajo (SPLH) objetivo del sector

12.5

MILLONES DE TONELADAS

Excedente de comida generado por foodservice

32%

Food cost servicio completo (mediana)

32.4%

food cost máximo recomendado (rango
22-32% según modelo de servicio)

4

-10 %

Porción del inventario de comida que
un restaurante promedio desperdicia

34.2%

Techo sano de labor cost sobre
venta en servicio completo

36.5%

Costo laboral servicio completo
(sueldos+beneficios, mediana)

34.2%

Nómina de operadores rentables vs. promedio

36.5%

techo de labor cost sano en servicio completo

99%

Operadores con costos laborales al alza

más del 43%

Parte del excedente de restaurantes y servicio de alimentos de EE. UU. generada por restaurantes de servicio completo en 2024 (restaurantes sostenibles y ecológicos)

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

Food cost servicio completo con ventas bajo \$2M



Ventas por hora de trabajo (SPLH) objetivo del sector



Excedente de comida generado por foodservice



Food cost servicio completo (mediana)



food cost máximo recomendado (rango 22-32% según modelo de servicio)



Porción del inventario de comida que un restaurante promedio desperdicia



Fuentes: [National Restaurant Association, Restaurant Operations Data Abstract 2025](#) · [National Restaurant Association — median sales per labor hour](#) · [ReFED, U.S. Food Waste Report 2024](#) · [National Restaurant Association — Restaurant operators kept food cost ratios in check in 2024 \(Restaurant Operations Data Abstract, edición 2025\)](#) · [The Restaurant HQ — Food Waste Statistics 2025](#)

Gráfico creado por masterrestaurant.com

CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

“Teníamos 28 personas entre cocina y sala en una cadena de 8 locales. El prime cost de noviembre llegó a 67%, nadie sabía dónde. Con Masterrestaurant medimos turno a turno: descubrimos que los jueves el gerente de la sucursal 3 abría dos barras (costo de labor) para un evento que ni existía — costos fantasma de 4.200 EUR mensuales. Al mismo tiempo, la cocina de sucursal 5 estaba comprando a un distribuidor no autorizado (merma real +8%).

En 90 días el prime cost cayó a 58%, mantuvimos el mismo personal pero ajustamos porteos y procesos. En un año, 156.000 EUR de diferencia.”

— Gerente General, cadena de 8 locales en Cataluña (noviembre 2025 – octubre 2026)

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 28 ítems del checklist diario Masterrestaurant



Apertura de turno (antes de la primera comanda)

Verificar que todas las estaciones (cocina, barra, caja, bodega) tengan su kárdex actualizado del día anterior. Responsable: Jefe de Cocina y Barra. Firma de recepción en el checklist físico. Si hay diferencias >5%, notificar al gerente antes de empezar a cocinar. Tiempo: 5 min. Registro: foto del kárdex y checklist en app (Canvas o hoja física + foto).



Control de materia prima durante el turno (cada 2–3 horas de servicio)

Pesar y registrar: consumos de comida (kg de carne, verdura, etc.) contra comidas servidas; uso de aceite, sal, condimentos; merma documentada (recortes de preparación, platos rechazados). Cada responsable firma el registro. Si hay fuga (diferencia >10% vs esperado), parar la partida y auditar. Tiempo: 10 min cada control. Unidad: kg o L según producto. Responsable: Jefe de Área. Registro: app o hoja en cocina.



Cierre de turno y cálculo de prime cost del turno

Sumar: food cost del turno (comida salida / comidas servidas × 100), labor cost (nómina de turno + comisiones de ese turno + viáticos pagados ese día), y costos adicionales (comidas de staff, reparto, descuentos verbales autorizados). Fórmula: (Food + Labor + Adicionales) / Ventas Netas = Prime Cost % Turno. Meta: ≤58%. Si PC turno >62%, escalar al gerente. Responsable: Gerente de Turno. Registro: hoja de cierre + foto, o app Masterrestaurant.



Revisión diaria y seguimiento semanal

Cada mañana, el gerente revisa los PC de los 3 turnos del día anterior. Si alguno está >60%, abre un ticket de acción: '¿por qué?'. Cada viernes, resumen semanal: PC promedio de la semana vs meta, responsables de desviaciones, acciones ejecutadas. Reporte en app o en hoja. Análisis de tendencias: ¿la merma sube cada martes? ¿La nómina es consistente? ¿Hay descuentos sin autorizar? Tiempo: 30 min/día (gerente), 60 min/viernes (gerente + Jefe de Cocina).

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes sobre el checklist

¿Qué es el prime cost de un restaurante y cómo se calcula?

El prime cost es la suma del food cost, lo que cuesta la comida comprada y servida, y del labor cost, la nómina bruta con su seguridad social, dividida entre las ventas totales; es el número que dice si el restaurante genera margen operativo. En servicio completo, la mediana del food cost es 32% y la del costo laboral 36.5%, según la National Restaurant Association, Restaurant Operations Data Abstract 2025. Alquiler, servicios y seguros no entran en esa cuenta, y conviene medirlo a diario por turno, no al cierre del mes, para corregir la fuga mientras todavía hay tiempo.

¿Cada cuánto actualizamos el checklist?

Diariamente al cierre de turno. Si el restaurante abre 3 turnos (almuerzo, cena, madrugada), son 3 checklists por día. El gerente revisa la consolidación al cierre de día (21:00 o 23:00). Si hay anomalía, se documenta esa noche; la acción se ejecuta al turno siguiente o al día siguiente. Sin lagunas de 30 días.

¿Quién es responsable de cada sección del checklist?

Cocina: Jefe de Cocina (consumos de comida, merma, procedencia de insumos). Barra: Barmán o Jefe de Barra (bebidas, hielo, consumibles). Sala: Maitre o Jefe de Sala (descuentos autorizados, propinas, comidas de staff). Gerente de Turno: valida toda la información y calcula el PC del turno. Gerente General: revisa tendencias y escalas anomalías.

¿Cómo registramos el checklist si no tenemos app?

Con una hoja impresa (disponible en esta guía). Línea por línea: ítem, medida, firma, hora. Foto de la hoja al cierre y archivo por mes. No es lo óptimo, pero funciona. Recomendación: pasar a app (Canvas o Exponencial) en el mes 2, cuando el equipo domine el proceso.

¿Qué pasa si descubrimos una fuga grande (merma >15% en un turno)?

Escala inmediata al gerente y al dueño. No es error de captura — es robo, desperdicio, o proveedor adulterado. Acción: 1) auditar al proveedor (pesadas recibidas vs factura), 2) revisar cámaras si es robo, 3) reentrenar personal en merma de preparación. Documento: ticket abierto en el sistema, no archivado sin respuesta.

DATOS Y FUENTES

Datos 2026 de prime cost

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

Dato	Valor	Fuente
Costo de alimentos y bebidas sin alcohol como mediana de las ventas en restaurantes de servicio completo de EE. UU. en 2024, referencia para el costo de comida de un banquete	32,0 % de las ventas (2024)	National Restaurant Association — Restaurant operators kept food cost ratios in check in 2024 (2025)
Costo de alimentos y bebidas sin alcohol como mediana de las ventas en restaurantes de servicio limitado de EE. UU. en 2024, referencia para el costo de comida de un banquete	32,4 % de las ventas (2024)	National Restaurant Association — Restaurant operators kept food cost ratios in check in 2024 (2025)
Proporción de operadores de restaurantes de EE. UU. que dijeron no ser rentables en 2025, contexto para decidir si un banquete de bajo margen compensa	42 % de los operadores (2025)	National Restaurant Association — Elevated costs continue to pressure restaurant profitability (2026)
Ventas previstas de la industria de restaurantes y servicios de alimentos de EE. UU. en 2025, tamaño del mercado donde compite un banquete	1,5 billones de USD (2025)	National Restaurant Association — Restaurant Industry Poised for Growth in 2025 (2025)
Tamaño del sector de catering (banquetes y eventos con comida) en EE. UU. en 2023 según Expert Market Research, citado por Restaurant Dive	72,7 mil millones de USD (2023)	Restaurant Dive — Return-to-office traffic is fueling a catering boom in 2024, con datos de Expert Market Research (2024)
Crecimiento real de las ventas de la industria restaurantera de México en 2025 frente a la meta de 5 % de CANIRAC, contexto de demanda para banquetes y eventos	1,8 % de crecimiento de ventas (2025)	Forbes México (CANIRAC) — Industria restaurantera no alcanza su meta de ventas en 2025 (2026)

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

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