

## Entradas (Abastecimiento)

- **Compras de Central de Abasto/Mercado:** Registro de compras diarias de frutas, verduras y carnes. Es vital anotar el precio de compra, ya que este fluctúa cada día (ej. el precio del jitomate puede duplicarse de un lunes a un martes).
- **Proveedores Fijos:** Recepción de refrescos, lácteos o tortillas. Se deben registrar las "notas de remisión" para liquidarlas al final de la semana o mes.
- **Verificación de Calidad:** Proceso de entrada donde se descarta producto dañado desde la recepción para no cargar el costo a la merma del restaurante.

## Salidas (Consumo y Pérdidas).

- **Merma Operativa:** Comida que se preparó pero no se vendió al finalizar el día (ej. la olla de arroz que sobró).
- **Merma por Error:** Platillos cocinados por equivocación o pedidos cancelados después de ser preparados.

## 2. Flujo de Personal (Recursos Humanos)

No solo se trata de quién entra a trabajar, sino de cuánto cuesta su presencia y su ausencia.

### Entradas (Contratación y Turnos)

- **Registro de Asistencia:** Hora exacta de entrada. En las fonditas, un retraso de 15 minutos de un cocinero puede retrasar el menú de 50 personas.
- **Capacitación Inicial:** Tiempo invertido en que el nuevo personal aprenda el sazón de la casa o el uso de tu sistema **Fondita**. Se considera una inversión/gasto de entrada.
- **Personal Extra:** Contratación de "refuerzos" solo para los fines de semana o días de mucha afluencia (pago por jornada).

### Salidas (Bajas y Costos de Salida)

- **Rotación de Personal:** Costo de reclutar a un nuevo mesero cuando uno se va. La rotación alta es una de las mayores fugas de dinero en el sector.
- **Liquidaciones y Finiquitos:** Pagos obligatorios por ley cuando un empleado deja de laborar, ya sea por renuncia o despido.
- **Ausentismo:** El costo de tener una mesa sin atender o una cocina lenta porque un empleado no llegó. Esto se traduce en "ventas no realizadas".

## 3. Flujo de Efectivo (Caja Chica)

Es el movimiento de dinero en efectivo durante la operación diaria para gastos no planeados.

### **Entradas de Caja**

- **Fondo Inicial:** El "cambio" o "morralla" que se deposita en la caja antes de abrir.
- **Ventas en Efectivo:** Ingreso bruto por el servicio.

### **Salidas de Caja (Gastos de Pánico)**

- **Compras de Emergencia:** Salidas de dinero para comprar un insumo que se agotó a mitad del servicio (ej. gas, limones, servilletas).
- **Pagos a Proveedores "de paso":** Dinero que se toma de la caja para pagarle al repartidor de agua o de pan en el momento que llega.
- **Retiros Parciales:** Por seguridad, cuando hay mucho efectivo en caja, el dueño o el **empleado de confianza** retira dinero para guardarlo en un lugar seguro (arqueo de caja).

## **4. El Concepto de "Confianza" en el Flujo**

- **Permisos de Sistema:** El **empleado de confianza** es el único autorizado para registrar "Salidas de Caja" o "Cancelaciones de Platillos".

## **5. Relación Tiempo-Costo (Análisis)**

- **Insumos "Estancados":** Si el sistema detecta que cierta verdura o carne "estuvo" mucho tiempo en inventario (entrada vs. salida lenta), el administrador debe decidir si sacarla del menú o ponerla en oferta como "especial del día" para que no se eche a perder.

## **6. Control de Entradas y Salidas de Personal (Tiempos de Turno)**

Aquí el tiempo se traduce directamente en dinero (sueldos) y eficiencia del servicio.

- **Registro de Entrada (Check-in)**
- **Tiempos de Descanso/Comida:** El registro de cuándo sale el mesero a comer y cuánto tiempo toma. Si todos salen al mismo tiempo, la fondita se queda sin servicio.
- **Registro de Salida (Check-out):** Fundamental para el cálculo de horas extra o para entender si el cierre (limpieza y arqueo) está tomando más tiempo del debido. Si el personal "se queda" de más todos los días, podría indicar una mala organización en las tareas de limpieza final

## 7. Relación Tiempo-Costo (Análisis)

- **Insumos "Estancados":** Si el sistema detecta que cierta verdura o carne "estuvo" mucho tiempo en inventario (entrada vs. salida lenta), el administrador debe decidir si sacarla del menú o ponerla en oferta como "especial del día" para que no se eche a perder.