Para llegar a \$1000 de utilidad al mes, tu Establecimiento debe vender \$5000 al mes.

Para entender cómo llegas a \$1000 de utlidad al mes, puedes manejar el tenedor "promedio de tu carta". Cambia el valor en promedio que consume un cliente en tu local por cada visita cambiando el "tenedor promedio" aquí abajo.

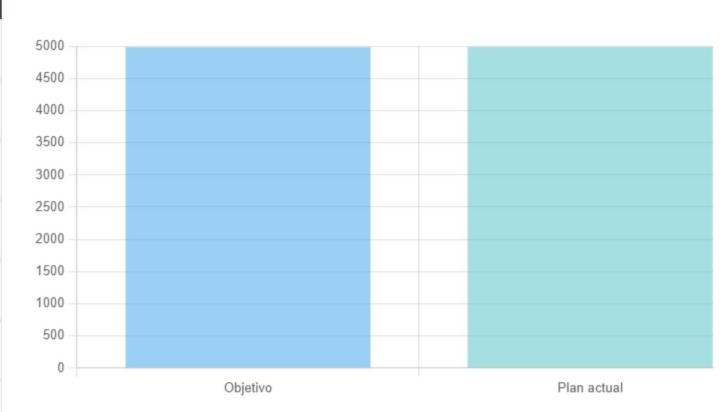
Tenedor promedio	
	10

Pag 2/8

Tu plan actual

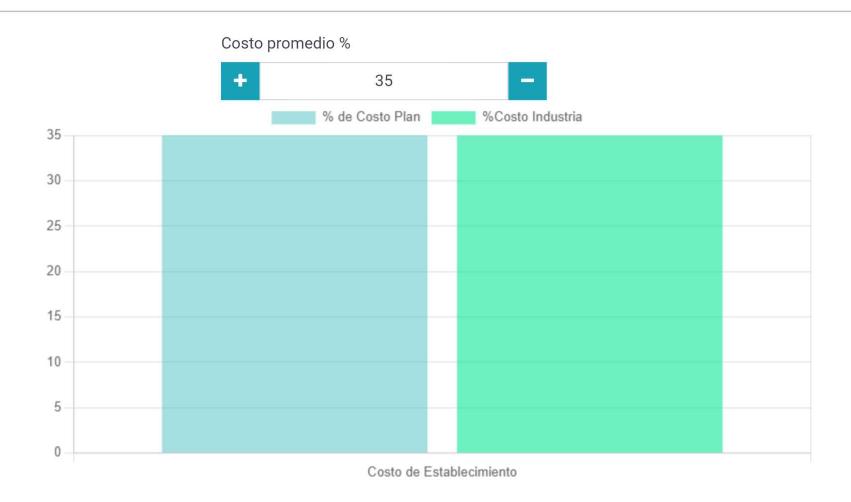
Para entender cómo llegas a \$1000 al mes, puedes manejar el tenedor promedio de tu carta y el volumen de personas que atiendes por día en tu local. Aquí abajo puedes simular esto y ver el resultado.

	Clientes por día	% de clientes a la semana
Lunes	100	20%
Martes	20	20%
Miercoles	20	20%
Jueves	20	20%
Viernes	20	20%
Sabado	0	0%
Domingo	0	0%
Totales	125	100%



¿Cuál es el porcentaje de costo en tu Establecimiento?

El porcentaje de costo es el porcentaje del precio de venta de tus productos que usas en matería prima. Por ejemplo si vendes tu plato promedio en \$10, y el costo de los componentes es \$4; tu porcetaje de costo es del 40%. Por lo general este indicador es del 35% o menos.



Pag 4/8

Ahora exploremos la cantidad de personal que necesitas.

De acuerdo a tu objetivo de ventas y a los estándar de la industria, puedes gastar hasta \$ en personal cada mes. Usa la siguiente tabla para proyectar la cantidad de empleados del Establecimiento.

Tipo empleado	Cantidad	Sueldo US\$	Beneficios US\$	Otros US\$	Total US\$
Cajero	12	\$ 120	\$ 0	\$ 0	\$ 120
Cocina	1	\$ 10	\$ 0	\$ 0	\$ 10
Meseros	62	\$ 620	\$ 0	\$ 0	\$ 620
Administrador	36	\$ 360	\$ 0	\$ 0	\$ 360
Otros	0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

Gasto empleado Mes \$

✓ Distrubuir automaticamente

Finalmente, validemos como están tus gastos generales

Aquí calculamos los pagos que haces en gastos generales para mantener el negocio en marcha.

Descripción Rubro	Valor Mes
Arriendo Local	\$ 75
Otros Gastos generales	\$ 75
Internet	\$ 425
Otros	\$ 425

+

Gastos \$

1000

!Listo! Mira el plan financiero de tu Establecimiento.

Hemos generado con tus datos, el plan financiero/matemático de tu Establecimiento. Puedes explorar el plan dando click en cada sección del grafico. Adicionalmente puedes exportarlo a PDF o generar una cuenta gratuita para grabarlo y hacer seguimiento de su cumplimiento.

