

¡Maximice su inventario para recuperarse!

¡Menos es más! Al considerar su menú para su reapertura, querrá centrarse en aprovechar su inventario lo más que pueda para minimizar el exceso de existencias y maximizar el uso de artículos versátiles.

Para hacer esto, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones de nuestros chefs de Sysco cuando relance el menú de servicio dentro de su restaurante.

Evalúe las ofertas de su menú

- Identifique artículos de movimiento lento para eliminarlos.
- Quite los artículos que no sean aptos para servicio para llevar, ya que los pedidos para llevar y para entrega continuarán en aumento.
- Elimine los platos con ingredientes de uso limitado.
- Reinvente las recetas para aprovechar al máximo los ingredientes.
- Considere eliminar los artículos redundantes.
- Elimine los artículos que sean problemáticos o que no sean tan populares.
- Elimine los artículos que requieran mucha preparación.
- Minimice el inventario de artículos que tengan una vida útil corta.
- Considere eliminar los artículos de bajo margen para poder impulsar ventas de artículos con alto desempeño.

Aproveche la versatilidad de su inventario

- Concéntrese primero en las proteínas: los costos generalmente son más altos.
- Limite la variedad y cantidad de cortes ofrecidos para cada tipo de proteína.
- Limite los estilos de preparación de cada proteína a 1 o 2 opciones.
- Aproveche sus ingredientes en múltiples categorías: ofrezca filetes como un plato principal, complemento de ensalada o plato de desayuno.
- Ofrezca proteínas que funcionen bien con métodos de cocción versátiles, tengan desechos limitados y que se puedan utilizar como ingredientes en otros artículos.
- Cree perfiles de sabor versátiles utilizando artículos de base, salsas y aderezo.

Contacte a su representante de ventas o llame a Sysco Marketing Services al 1-800-380-6348 o envíe un correo electrónico a info@syscomenuservices.com

Maximice el inventario

Nuevos perfiles de sabor con artículos de despensa existentes

TOMATES TRITURADOS

- Salsa Marinara
- Salsa para pizza
- Sopas y estofados
- Pasta y ensaladas

BARBEQUE SAUCE

- Base para flatbread
- Salsas especiales

ADEREZO RANCH

- Ranch de la casa con aguacate, especias o pimientos

SOPAS

- Salsas con un toque especial, aregue densidad, en puré para dar consistencia o úsela como está.

Consolide la variedad y redundancia de artículos

- Aderezos
- Formas de pastas
- Opciones de panes
- Opciones de quesos
- Comidas fritas

Chef Neil Doherty, Sysco Corporate





¡Aspectos básicos del inventario para *recuperarse!*

Reducción del inventario

- Limite los artículos del menú.
 - Un menú con 65 artículos puede utilizar 250 ingredientes, mientras que un menú con 40 artículos puede utilizar solo 200.
 - Reducir el inventario aumenta el efectivo disponible a mano.
250 ingredientes, promedio de 1.5 cajas x \$40 por caja = \$15,000 de inventario a mano
200 ingredientes, promedio de 1.75 cajas x \$40 por caja = \$14,000 de inventario a mano

Menú y gestión laboral

- Haga el inventario de manera más rápida y precisa con menos para contar y maneje los costos más fácilmente con pedidos más chicos.
- Rote las mesas más rápido, ya que los clientes hacen pedidos de manera más eficiente con opciones limitadas.
- Analice su menú rápidamente con menos artículos e ingredientes.
- Reduzca la complejidad para alcanzar una ejecución y capacitación del personal más fluidas.
- Aumente la velocidad de los pedidos a las mesas con menor tiempo de preparación y producción.

Preparación de los ingredientes

- Perfeccione la preparación de los ingredientes con un inventario reducido y versátil.
- Ahorre tiempo de preparación con una transición limitada de artículo a artículo.
 - Es más probable que un ayudante de cocina complete (12) tareas de 30 minutos que (24) tareas de 15 minutos en un turno de 8 horas.
- Reduzca el riesgo de contaminación cruzada, el uso excesivo de guantes y el gasto en desinfección.
- Aumente la frescura de los ingredientes al ofrecer opciones limitadas con más frecuencia.
- Elimine preparaciones innecesarias comprando artículos de calidad e ingredientes con preparación previa.
 - Menos personal permite que haya mayor espacio entre las estaciones de preparación.
 - Se requiere menos desinfección
 - Se producen productos terminados más consistentes.
- Adopte el uso de productos como sopas, vegetales cortados previamente, artículos de panadería y proteínas asadas, a la parrilla o al vacío.
- Ahorre tiempo y dinero al limpiar y desinfectar menos bandejas, tablas de cortar y piezas de equipos como resultado de la versatilidad y preparación de ingredientes simplificada.