



Checklist de fin de mes para tu restaurante

Práctico, simple y aplicable.



El cierre de cada mes es el mejor momento para detenerte, mirar los números y evaluar cómo estuvo tu operación.

Este checklist te ayuda a revisar lo esencial: ventas, costos, rentabilidad y desempeño de tu equipo, para tomar decisiones claras y encarar el próximo mes con control.



Checklist de control mensual

VENTAS Y DEMANDA

- ☐ Ventas totales del mes (cantidad y facturación).
- ☐ Días más fuertes y más flojos.
- ☐ Productos más vendidos y menos vendidos.

RENTABILIDAD Y COSTOS

- ☐ Margen bruto por producto o categoría.
- ☐ Costos de insumos vs. precio de venta.
- ☐ Platos poco rentables a ajustar o eliminar.

OPERACIÓN Y SERVICIO

- ☐ Horarios con mayor y menor ocupación.
- ☐ Mesas con más facturación y menos utilizadas.
- ☐ Mermas o desperdicios registrados.

EQUIPO Y TURNOS

- ☐ Horas trabajadas vs. planificadas.
- ☐ Presentismo y ausencias.
- ☐ Productividad por turno.

FINANZAS Y COBROS

- ☐ Comparación de ingresos vs. egresos.
- ☐ Métodos de pago más usados.
- ☐ Costos asociados a cada medio de pago.

COMPARATIVAS

- ☐ Ventas vs. el mes anterior.
- ☐ Rentabilidad vs. meta definida.
- ☐ Resultados de promociones o acciones especiales.



Consejo Fudo

Con Fudo centraliza toda la información clave en un solo lugar: ventas, costos, medios de pago y rentabilidad de cada plato.

Al finalizar el mes, puedes:

- Acceder a reportes automáticos.
- Identificar qué platos te generan más ganancia y cuáles conviene ajustar.
- Revisar tus finanzas y saber con claridad cuánto ingresó y cuánto salió.

Descarga este checklist, imprímelo y úsalo en cada turno.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

