

Plantilla de presupuesto para restaurante

Un presupuesto de explotación a 12 meses para un restaurante independiente, con un ejemplo ya rellenado: 70 plazas, abierto seis días a la semana, cocina y barra.

PARTIDA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	AÑO	% DE VENTAS
Comensales	1.820	1.776	2.214	2.288	2.565	2.548	2.808	2.754	2.392	2.322	2.080	2.800	28.367	
Ventas														
Ventas de comida	40.040	39.072	48.708	50.336	56.430	56.056	61.776	60.588	55.016	53.406	47.840	67.200	636.468	70,4 %
Ventas de bebida	14.560	14.208	17.712	19.448	21.803	22.932	26.676	26.163	21.528	19.737	17.680	30.800	253.247	28,0 %
Otras ventas (eventos, tienda)	0	600	0	800	1.200	1.500	1.500	800	1.200	800	1.500	4.500	14.400	1,6 %
Ventas totales	54.600	53.880	66.420	70.584	79.433	80.488	89.952	87.551	77.744	73.943	67.020	102.500	904.115	100,0 %
Coste de ventas														
Coste de comida	12.412	12.112	15.099	15.604	17.493	17.377	19.151	18.782	17.055	16.556	14.830	20.832	197.305	21,8 %
Coste de bebida	3.640	3.552	4.428	4.862	5.451	5.733	6.669	6.541	5.382	4.934	4.420	7.700	63.312	7,0 %
Coste de ventas total	16.052	15.664	19.527	20.466	22.944	23.110	25.820	25.323	22.437	21.490	19.250	28.532	260.617	28,8 %
Margen bruto	38.548	38.216	46.893	50.118	56.489	57.378	64.132	62.228	55.307	52.453	47.770	73.968	643.498	71,2 %
Personal														
Salarios de cocina	9.400	9.400	9.400	9.400	9.400	10.200	10.200	10.200	9.400	9.400	9.400	10.600	116.400	12,9 %
Salarios de sala	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	9.200	9.200	9.200	8.200	8.200	8.200	10.000	103.200	11,4 %
Salarios de dirección	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	4.800	57.600	6,4 %
Seguridad social y otros costes	4.480	4.480	4.480	4.480	4.480	4.840	4.840	4.840	4.480	4.480	4.480	5.080	55.440	6,1 %
Personal total	26.880	26.880	26.880	26.880	26.880	29.040	29.040	29.040	26.880	26.880	26.880	30.480	332.640	36,8 %
Coste primario (coste de ventas + personal)	42.932	42.544	46.407	47.346	49.824	52.150	54.860	54.363	49.317	48.370	46.130	59.012	593.257	65,6 %
Gastos de explotación														
Comisiones de tarjeta	874	862	1.063	1.129	1.271	1.288	1.439	1.401	1.244	1.183	1.072	1.640	14.466	1,6 %
Marketing	1.100	1.100	1.400	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.800	1.400	14.500	1,6 %
Reparaciones y mantenimiento	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	10.200	1,1 %
Menaje y consumibles	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	900	7.500	0,8 %
Limpieza y lavandería	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	10.200	1,1 %
Suministros (luz, agua, gas)	2.700	2.600	2.400	2.200	2.100	2.300	2.600	2.600	2.200	2.300	2.500	2.900	29.400	3,3 %
Software y suscripciones	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7.200	0,8 %
Gestoría y asesoría legal	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	9.000	1,0 %
Gastos de explotación totales	8.324	8.212	8.513	8.079	8.121	8.338	8.789	8.751	8.194	8.233	9.022	9.890	102.466	11,3 %
Local														
Alquiler	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	6.800	81.600	9,0 %
IBI y gastos de comunidad	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	11.400	1,3 %
Seguros	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5.400	0,6 %
Local total	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200	98.400	10,9 %
Resultado de explotación (EBITDA)	-4.856	-5.076	3.300	6.958	13.288	11.800	18.103	16.237	12.033	9.140	3.667	25.398	109.992	12,2 %
Amortizaciones	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	18.000	2,0 %
Intereses del préstamo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5.400	0,6 %
Beneficio antes de impuestos	-6.806	-7.026	1.350	5.008	11.338	9.850	16.153	14.287	10.083	7.190	1.717	23.448	86.592	9,6 %
Ratios clave														
Coste de comida %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	31,0 %	
Coste de bebida %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	25,0 %	
Coste de personal %	49,2 %	49,9 %	40,5 %	38,1 %	33,8 %	36,1 %	32,3 %	33,2 %	34,6 %	36,4 %	40,1 %	29,7 %	36,8 %	
Coste primario %	78,6 %	79,0 %	69,9 %	67,1 %	62,7 %	64,8 %	61,0 %	62,1 %	63,4 %	65,4 %	68,8 %	57,6 %	65,6 %	
Ticket medio por comensal	30,00	30,34	30,00	30,85	30,97	31,59	32,03	31,79	32,50	31,84	32,22	36,61	31,87	
Margen neto	-12,5 %	-13,0 %	2,0 %	7,1 %	14,3 %	12,2 %	18,0 %	16,3 %	13,0 %	9,7 %	2,6 %	22,9 %	9,6 %	

Cómo usarla

- 1. Empieza por la hoja Supuestos: días de apertura, comensales por día y gasto medio por comensal, mes a mes, a partir de los informes de ventas del año pasado.
- 2. Fija tus porcentajes de coste: comida y bebida sobre sus ventas, seguridad social sobre los salarios y comisiones de tarjeta sobre las ventas.
- 3. En la hoja Presupuesto, sustituye las cifras amarillas por tus salarios, alquiler y gastos. Las ventas, el coste de ventas, la seguridad social y las comisiones se calculan solos.
- 4. Revisa los ratios clave del final: coste primario, coste de personal y margen neto. Si no cuadran, cambia el plan ahora, no en septiembre.
- 5. Cada mes, abre Presupuesto vs real, indica el número de mes y escribe las cifras reales de tu cuenta de resultados.
- 6. Analiza cualquier partida que se desvíe más de un 5 % o de unos cientos, y actualiza los meses restantes cuando algo cambie de forma permanente.

Presupuesto vs real

Mes: _____

Escribe en la columna amarilla las cifras reales del mes, tomadas de tu cuenta de resultados. En una partida de coste, una desviación positiva significa que has gastado más de lo previsto.

PARTIDA	PRESUPUESTO	REAL	DESVIACIÓN	NOTAS
Comensales				
Ventas				
Ventas de comida				
Ventas de bebida				
Otras ventas (eventos, tienda)				
Ventas totales				
Coste de ventas				
Coste de comida				
Coste de bebida				
Coste de ventas total				
Margen bruto				
Personal				
Salarios de cocina				
Salarios de sala				
Salarios de dirección				
Seguridad social y otros costes				
Personal total				
Coste primario (coste de ventas + personal)				
Gastos de explotación				
Comisiones de tarjeta				
Marketing				
Reparaciones y mantenimiento				
Menaje y consumibles				
Limpieza y lavandería				
Suministros (luz, agua, gas)				
Software y suscripciones				
Gestoría y asesoría legal				
Gastos de explotación totales				
Local				
Alquiler				
IBI y gastos de comunidad				
Seguros				
Local total				
Resultado de explotación (EBITDA)				
Amortizaciones				
Intereses del préstamo				
Beneficio antes de impuestos				
Ratios clave				
Coste de comida %				
Coste de bebida %				
Coste de personal %				
Coste primario %				
Ticket medio por comensal				
Margen neto				