



MANUAL DE USO

Escandallo de Menús

Guía de uso de la plantilla

Esta plantilla está pensada para calcular el coste real de un menú de evento completo y construir una propuesta de precio sólida para el cliente. Tú defines exactamente lo que vas a servir y la plantilla calcula automáticamente el coste total y el precio de venta recomendado. Nunca más presupuestarás “a ojo”.

Contraseña de las hojas: 0000

Las hojas están protegidas para que no se borren las fórmulas por error. Solo puedes escribir en las casillas preparadas para ello. Si necesitas desbloquear una hoja, ve a la pestaña “Revisar” → “Desproteger hoja” e introduce la contraseña: 0000

Paso 1 · Completa la pestaña “Platos y Bebidas”

Antes de usar el escandallo de menú, completa correctamente la base de datos en la pestaña LISTADO DE ELEMENTOS. Aquí introducirás todos los elementos que sueles utilizar en eventos: platos, postres, bebidas, etc. Una vez completa, ya podrás calcular menús.

Qué debes introducir

- Columna A: el nombre de los platos, postres y bebidas que vayas a usar en los menús.
- Columna B: en qué unidad se mide cada producto (UD, PLATO, BOTELLA, LT, etc.).
- Columna C: el precio unitario con IVA incluido.

IMPORTANTE

La plantilla trabaja siempre con IVA incluido para que el cálculo del food cost sea coherente con el precio de venta final. Todos los precios que introduzcas deben llevar el IVA incluido. Vendes con IVA, así que si calculas el coste sin IVA pero vendes con IVA, el porcentaje de rentabilidad que obtengas será falso.

Paso 2 · Calcula el menú en “Escandallo Menú”

Indica el número de comensales

En la parte superior verás “**MENÚ PARA 0 PAX**”. Introduce el número de personas para las que preparas la propuesta. Este dato es clave: todo el cálculo se ajusta automáticamente en función de los comensales. **Sin ese dato, ni el Excel ni las fórmulas funcionarán correctamente.**

Construye el menú

En el recuadro de escandallo introduces todo lo que va a salir en ese evento. Importante: no se introduce por persona, sino el total real que va a salir de cocina o barra.

EJEMPLO

Ejemplo para un menú de 20 pax: un entrante cada 4 personas → 5 unidades de cada entrante. Principal individual → 20 unidades de cada plato principal. Postre compartido cada 2 personas → 10 unidades. 12 botellas de vino. 20 refrescos. 10 litros de agua.

Cálculo automático del precio de venta

Aquí es donde se construye la propuesta para el cliente. La plantilla calcula automáticamente el coste total del menú completo y, en el lado derecho, muestra cuatro opciones de precio recomendado según el food cost elegido: de un 25 % a un 40 %.

Esto te permite decidir con criterio cuánto quieres ganar y te da margen de negociación. Gracias a este sistema puedes presentar una propuesta coherente, negociar el precio con el cliente, ajustar cantidades si hace falta y defender tu precio con números reales.

Reutilizar la plantilla y guardar histórico

Si quieres volver a usar la plantilla, tienes dos opciones: borrar las casillas utilizadas, o duplicar la pestaña de escandallo. Si quieres conservar el cálculo de cada evento, duplica la hoja antes de modificarla. Guardar un histórico de presupuestos es muy recomendable si trabajas muchos eventos.

Con esto tendrás tus menús siempre bien calculados, asegurando que los precios de venta son óptimos.