

Los 13 puntos del camino de la comida

La comida recorre 13 puntos, desde que se ordena hasta que llega al plato. En cada uno se puede escapar dinero. Recorre tu cocina con esta lista y marca lo que sí se cumple hoy.

Restaurante	Fecha	Revisó	
PUNTO DEL CAMINO · QUÉ DEBE PASAR		SÍ	NO
1	Se ordena la comida Se pide con base en el conteo real de inventario, no por costumbre.	☐	☐
2	Llega por la puerta trasera Siempre hay alguien esperando la entrega para contar y revisar.	☐	☐
3	Se reciben los insumos Todo se verifica contra la factura antes de firmar.	☐	☐
4	Se refrigera a tiempo Los insumos no pasan minutos de más fuera de temperatura.	☐	☐
5	Se lava el producto Solo se lava lo que se va a usar en el turno.	☐	☐
6	Se prepara La preparación sigue la lista al pie de la letra.	☐	☐
7	Se cuida el desperdicio al preparar Se vigilan los cortes y los marinados fuera del frío.	☐	☐
8	Se etiqueta Todo tiene etiqueta y rota: lo primero que entra es lo primero que sale.	☐	☐
9	Se cocina Se cocina a la temperatura correcta.	☐	☐
10	Se porciona Con báscula o medida, no “a ojo”.	☐	☐
11	Se anota lo que se tira La hoja de desperdicio se llena todos los días.	☐	☐
12	Se arma el plato Con la receta estandarizada, al gramo.	☐	☐
13	Se presenta el plato Cumple el estándar, para evitar devoluciones y reparaciones.	☐	☐

Qué hacer con el resultado: elige un solo punto marcado con "No" y corrígelo esta semana. Vuelve a recorrer la lista en siete días.