

Plantilla Editable de KPIs de Buffet para Equipos de F&B;

1. Coste del buffet por huésped (€/pax)

Campo	Valor
Coste total buffet (€)	
Nº de huéspedes atendidos	
Resultado (€/pax)	
Observaciones	

2. Merma total y merma por partida (%)

Campo	Valor
Producto / Partida	
Peso o coste inicial	
Peso o coste final	
Merma (%)	
Observaciones	

3. Rotación por producto (popularidad + margen)

Campo	Valor
Producto	
Ventas (uds)	
Margen unitario (€)	
Rotación ponderada (€)	
Observaciones	

4. Coste por turno vs. previsión de ocupación

Campo	Valor
Turno	
Coste medio por pax (€)	
Ocupación prevista (pax)	
Coste previsto (€)	
Observaciones	

5. Nivel de reposiciones tardías (%)

Campo	Valor
Reposiciónes totales	
Reposiciónes tardías	
Resultado (%)	
Observaciones	

6. Satisfacción del huésped (post comida)

Campo	Valor
Nº encuestas	
Puntuaciones	
Satisfacción media (0–10)	
Comentarios del huésped	

7. Ratio de bandejas no vaciadas (%)

Campo	Valor
Bandejas totales expuestas	
Bandejas no vaciadas	
Resultado (%)	
Observaciones	

Conclusiones del responsable del turno

Campo	Valor
Principales incidencias	
Propuestas de mejora	
Ajustes operativos para el siguiente turno	

Validación

Campo	Valor
Responsable F&B	
Fecha	