

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 |
|----------------------|-------|
| Reposiciones totales | |
| Reposiciones 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 | |