

1. Unidad didáctica “Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar”

1.1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.

Introducción

El almacén es el lugar utilizado para depositar o guardar las diversas materias primas y mercancías necesarias para poder satisfacer las demandas de los clientes.

Cuando se menciona el almacén, en una empresa de restauración, se está haciendo referencia tanto al lugar físico donde se guardan las mercancías en espera de ser utilizadas, como a la actividad de gestión y control de los aprovisionamientos.

El almacén es el centro de control de todos los movimientos de mercancías, independientemente de dónde se guarden o almacenen. Es pues una actividad de crucial importancia para el funcionamiento de una empresa de restauración, ya que su objetivo es asegurar la continuidad del proceso productivo o, dicho de otra manera, suministrar lo que las áreas operativas (Cocina, Barra y Sala) necesitan, justo en el momento que lo necesitan.

Por otro lado, desde el punto de vista financiero, el almacén es también uno de los departamentos más relevantes en la actividad hostelera. En cuanto a la mercancía almacenada, supone una inmovilización financiera, al mismo tiempo que un coste de almacenamiento (ocupa un lugar, tiene gastos de mantenimiento, necesita personal, etc.), en cuanto a los aprovisionamientos – compras– incide de manera directa en la política de cobros y pagos de la empresa, es decir, puede condicionar el cash flow o flujo de caja y, en consecuencia, hay que tenerlos en cuenta a la hora de elaborar los presupuestos de tesorería de la empresa.

Funciones del aprovisionamiento

Podemos destacar cuatro funciones en el aprovisionamiento de empresas de restauración; la compra de géneros, la relación con los proveedores, la gestión del almacén y la expedición interna de mercancía.

- Las compras

En el ámbito de la restauración, se entiende por compras la adquisición de materias primas, ingredientes, productos alimentarios y bebidas para su utilización en el proceso productivo. Su planificación, gestión y control han de ser establecidos documentalmente por la empresa.

Para asegurar unas condiciones óptimas de compra, la persona responsable de realizarlas, ha de mantener un sistema de relación con los proveedores y el mercado, de forma que ello le permita tener actualizados una serie de datos básicos para que su actividad pueda desarrollarse de la forma más rápida y al menor coste. Mantener esta información, supone disponer de una base de datos actualizada y fiable de fabricantes, productos, calidades y precios.

- Los proveedores

Son los que tienen a su cargo proveer o abastecer a la empresa de todo lo necesario. Para que las materias primas, ingredientes y productos alimentarios, que la empresa necesita para el desarrollo de su actividad, estén conformes con los requisitos especificados, la empresa ha de fijar los métodos para seleccionar a sus proveedores, así como las responsabilidades que se derivan de su aplicación para los departamentos implicados. La selección de los proveedores tiene por objeto principal evaluar su capacidad, en función de su aptitud para cumplir con los requisitos exigidos. Su evaluación continuada, permitirá a la empresa hostelera, sobre la base de los resultados de los suministros realizados, evaluarles y compararles de forma objetiva.

- El almacén

El almacén es el lugar físico donde se depositan las mercancías y tiene una doble misión: por un lado es el centro de control de los movimientos de mercancías, y al mismo tiempo, el lugar físico donde se guardan estas, en espera de ser utilizadas por las áreas operativas de la empresa. Su organigrama funcional, se puede hacer tan complejo como sea la dimensión de la empresa, aunque en las pequeñas, las funciones de aprovisionamiento son encomendadas habitualmente a un responsable, ya sea el dueño o propietario, el cocinero o el maître.

- La expedición interna de mercancías

En las empresas de mediana y gran dimensión, además de ser el depósito de las mercancías, el almacén también se encarga de suministrarlas a los diversos departamentos internos, garantizando que estos dispongan de género para atender a sus clientes.