

Como Calcular el costo Real de los insumos en un restaurante | Capacitación para Restaurantes | Menus de Restaurantes | Marketing para Restaurantes

En este artículo te vamos a enseñar la fórmula para calcular el costo de materia prima más utilizado por miles de empresas del ramo comercial y aplicado al giro Gastronómico: restaurantes, cafeterías y negocios de comida sin importar su tamaño... SIGUE CON ATENCIÓN ESTOS PASOS: 1.- Realizar un inventario inicial antes de impuestos de todos tus insu

This content was originally published [here](#).