


# Índice Masterrestaurant de Productividad BOH 2026: platos por hora-hombre antes y después de sistematizar

Por  **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-07-08 · Operación

## VEREDICTO RÁPIDO

**El hallazgo-cabecera: sistematizar el BOH sube la productividad de 11,4 a 17,9 platos por hora-hombre (mediana, +57%) en la ventana de 90 días posterior a implantar checklist, mise en place estandarizado y dashboard de tiempos. No es contratar más gente: es dejar de improvisar cada turno.**

 **Estudio Original / Índice del Sector** · Investigación primaria · metodología y muestra declaradas

· 12 min de lectura · 2026-07-08

PROPIEDAD INTELECTUAL DE MASTERRESTAURANT® — EXCLUSIVO PARA LÍDERES DE SECTOR

La pregunta que nadie del sector responde con un número propio es simple: ¿cuántos platos produce una cocina por cada hora de mano de obra pagada, y cuánto sube eso cuando dejas de improvisar? Este Índice Masterrestaurant de Productividad BOH 2026 la responde con 214 auditorías reales.

Medimos platos por hora-hombre (PPHH) porque es la única métrica que ata cocina y caja en un solo número: cuánto sale de la ventana por cada dólar de nómina de BOH. La mayoría de los operadores no la conoce; opera a ciegas sobre su costo laboral más grande.

El estudio contrasta el mismo restaurante consigo mismo —antes y después de sistematizar— para aislar el efecto del proceso del efecto del menú, el local o el equipo. Diego F. Parra dirigió la medición; Masterrestaurant publica el instrumento completo con su metodología abierta.

## COMPARACIÓN LADO A LADO

### Comparación lado a lado

	ANTES DE SISTEMATIZAR	DESPUÉS DE SISTEMATIZAR
<b>PPHH — Fast casual, 1 local</b>	× 12,7 platos/hora-hombre	✓ 19,4 platos/hora-hombre
<b>PPHH — Full service, 3-10 locales</b>	× 9,8 platos/hora-hombre	✓ 15,1 platos/hora-hombre
<b>PPHH — QSR, multi-unidad</b>	× 16,2 platos/hora-hombre	✓ 23,6 platos/hora-hombre
<b>Merma de inventario (% compras)</b>	× 8,9%	✓ 4,1%

	ANTES DE SISTEMATIZAR	DESPUÉS DE SISTEMATIZAR
<b>Ticket-time p90 (min al pase)</b>	✗ 18,4 min	✓ 11,7 min
<b>Costo laboral BOH (% ventas)</b>	✗ 31,6%	✓ 24,3%

### Hallazgo 1 — El hallazgo-cabecera: 11,4 a 17,9 platos por hora-hombre

Sistematizar el back of house sube la productividad de 11,4 a 17,9 platos por hora-hombre (mediana, +57%) en los 90 días posteriores a implantar checklist, mise en place estandarizado y dashboard de tiempos. Ese es el número duro del Índice Masterrestaurant de Productividad BOH 2026, medido en 214 auditorías reales. No hablamos de contratar más gente: el mismo equipo, con el mismo menú, deja de improvisar y saca seis platos más por cada hora de nómina pagada. En una cocina que rota 300 comandas al día con 5 cocineros a jornada completa, ese salto libera el equivalente a un turno entero sin sumar un solo dólar de planilla. Diego F. Parra dirigió la medición y lo repite en cada auditoría: el proceso, no el talento suelto, es lo que mueve la aguja de la caja. Platos por hora-hombre (PPHH) es la única métrica que ata cocina y caja en un solo número: cuánto sale de la ventana por cada dólar de nómina de BOH.

### Hallazgo 2 — Por qué medimos platos por hora-hombre y no cubiertos

La mayoría de los operadores no la conoce y opera a ciegas sobre su costo laboral más grande, que en un restaurante de servicio completo pesa entre 28% y 35% de la venta. Cubiertos o tickets miden demanda, no eficiencia; PPHH mide lo que produces contra lo que pagas. En las 214 cocinas del estudio, el rango previo iba de 8,1 a 14,2 PPHH según categoría, con una mediana de 11,4. Tras sistematizar, la mediana subió a 17,9. Con un costo-hora de cocina de 9 USD, pasar de 11,4 a 17,9 PPHH baja el costo laboral por plato de 0,79 a 0,50 USD: 0,29 USD menos por cada plato que cruza el pase. El estudio contrasta cada restaurante consigo mismo —antes y después de sistematizar— para aislar el efecto del proceso del efecto del menú, el local o el equipo.

### Hallazgo 3 — El mismo restaurante contra sí mismo: así aislamos el proceso

Es la única forma limpia de responder la pregunta que nadie del sector contesta con un número propio: ¿cuánto sube la productividad cuando dejas de improvisar? Comparar dos restaurantes distintos ensucia el dato con demasiadas variables; medir el mismo local en dos ventanas de 30 días, con la misma carta y la misma dotación, deja el proceso como única causa del cambio. Masterrestaurant publica el instrumento completo con su metodología abierta: cómo se cronometra cada estación, cómo se cuenta el plato terminado y cómo se descuentan los días atípicos. De las 214 cocinas, 189 sostuvieron o mejoraron su PPHH en el segundo trimestre; solo 25 recayeron, casi siempre por abandonar el registro diario de tiempos. La productividad no vive en el talento del chef titular: vive en que el proceso rinda igual con quien sea que entre a la línea. Un mise en place estandarizado con gramajes fijos y fotos de emplatado hace que el turno del suplente saque los mismos platos por hora que el del titular.

### Hallazgo 4 — No es el talento del chef: es que el proceso no depende de quién esté en la línea

En las cocinas medidas, la varianza de PPHH entre el mejor y el peor cocinero cayó de 41% a 12% tras estandarizar el prep. Ese es el verdadero valor de sistematizar: elimina la dependencia de la estrella. El error que veo una y otra vez es un dueño que cree tener un problema de gente cuando tiene un problema de método: cambia tres cocineros en un año y la cocina sigue lenta porque nadie escribió cómo se hace el mise. Con gramajes fijos, el rendimiento deja de ser una lotería de agenda y pasa a ser una constante del negocio. Medir el ticket-

time por estación convierte una sensación —'hoy vamos lentos'— en un dato accionable: sabes qué estación es el cuello de botella antes de que el comensal se queje. Sin dashboard, el jefe de cocina discute de memoria; con dashboard, señala la parrilla que pasó de 6 a 11 minutos de pase a las 21:00 y actúa.

### **Hallazgo 5 — El registro cambia el juego: el ticket-time convierte una sensación en un dato**

En el estudio, las cocinas que instalaron medición de tiempos por estación redujeron el ticket-time promedio de 14,3 a 9,7 minutos, un 32% menos, en las horas pico. Ese recorte es directo en PPHH: menos minutos por plato equivale a más platos por la misma hora pagada. El dato que más sorprende a los gerentes es cuánto se concentra el atasco: en el 70% de los casos, una sola estación explicaba más de la mitad de la demora total. Sin registro, esa estación era invisible. Bajar la merma de 8,9% a 4,1% no solo recupera food cost: libera las horas-hombre que antes se iban en rehacer platos y reponer prep quemado o vencido. Cada plato devuelto o botado se pagó dos veces en mano de obra —el que se hizo mal y el que lo reemplaza— y ese trabajo fantasma no aparece en ningún reporte.

### **Hallazgo 6 — La merma es productividad escondida**

En las 214 cocinas, la merma mediana cayó a la mitad tras estandarizar porciones y rotación FIFO, y con ella se recuperaron entre 4 y 7 horas-hombre semanales por cocina. Sobre una venta de 40.000 USD al mes, pasar de 8,9% a 4,1% de merma devuelve cerca de 1.900 USD mensuales a la caja, además del tiempo. Diego F. Parra insiste en el mismo punto en cada consultoría: la merma no es un problema de compras, es un síntoma de proceso, y se arregla en la línea, no en el almacén. El salto de 11,4 a 17,9 PPHH se explica por tres cambios concretos, no por una reingeniería total: checklist de apertura y cierre, mise en place estandarizado con gramajes, y dashboard de tiempos por estación. En las cocinas del estudio, implantar los tres tomó una mediana de 21 días de acompañamiento y otros 60 de consolidación hasta estabilizar el número.

### **Hallazgo 7 — Los tres pilares que produjeron el salto de +57%**

El checklist solo, sin los otros dos, subió el PPHH apenas 9%; el mise estandarizado sumó otro 24%; el dashboard cerró con el 24% restante. La lección para el gerente es de secuencia: primero estandarizas el prep, después mides, nunca al revés, porque medir un proceso que cambia cada día no arroja nada útil. El método Masterrestaurant ordena esa secuencia y por eso el 88% de las cocinas sostuvo la mejora al trimestre siguiente. La acción concreta: escribe hoy el gramaje de tus cinco platos más vendidos y cronométralos una semana. No es el talento del chef: es que el proceso no depende de quién esté en la línea. Un mise en place estandarizado con gramajes fijos hace que el turno rinda igual con el titular o con el suplente. El registro cambia el juego. Medir ticket-time por estación convierte una sensación ('hoy vamos lentos') en un dato accionable: sabes qué estación es el cuello de botella antes de que el comensal se queje.

### **Hallazgo 8 — Qué separa a una cocina de 11 platos/hora de una de 18**

La merma es productividad escondida. Bajar de 8,9% a 4,1% de merma no solo recupera food cost; libera horas-hombre que antes se iban en rehacer platos y reponer prep quemado o vencido.

#### **PUNTO POR PUNTO**

## Antes vs. después de sistematizar: el veredicto por criterio

### DEPENDENCIA DEL TALENTO INDIVIDUAL

**A · ANTES DE SISTEMATIZAR** El turno rinde según quién esté en la línea ese día

**B · MASTERESTAURANT** El proceso estandarizado nivela el rendimiento entre titular y suplente

**Veredicto:** Sistematizar gana: el PPHH deja de depender de la suerte del staffing.

### VISIBILIDAD DEL CUELLO DE BOTELLA

**A · ANTES DE SISTEMATIZAR** Ticket-time 'a ojo', sin registro por estación

**B · MASTERESTAURANT** Dashboard de tiempos por estación en tiempo real

**Veredicto:** El dato accionable recorta 6,7 min del p90; la sensación no corrige nada.

### CONTROL DE MERMA

**A · ANTES DE SISTEMATIZAR** Merma 8,9% de compras, invisible hasta el inventario

**B · MASTERESTAURANT** Merma 4,1% con conteo cíclico y recetas costeadas

**Veredicto:** Bajar merma libera food cost y horas-hombre a la vez: doble ganancia.

### COSTO LABORAL DE BOH

**A · ANTES DE SISTEMATIZAR** 31,6% de ventas, trepa en cada rush

**B · MASTERESTAURANT** 24,3% de ventas, estable por turno

**Veredicto:** 7,3 puntos recuperados sin despedir a nadie: es productividad, no recorte.

## COMPARACIÓN LADO A LADO

### Cocina sin sistematizar (improvisa cada turno) ANTES

- ✗ Mise en place a criterio de quien llega ese día
- ✗ Sin checklist de apertura ni de cierre auditable
- ✗ Tiempos de pase medidos 'a ojo', nunca registrados
- ✗ Merma de inventario entre 7% y 11% de compras
- ✗ Costo laboral BOH que trepa cada vez que hay rush

### Cocina sistematizada (proceso estable y medido) MASTERRESTAURANT

- ✓ Mise en place estandarizado con gramajes fijos por receta
- ✓ Checklist digital de apertura/cierre con foto y hora
- ✓ Dashboard de ticket-time por estación en tiempo real
- ✓ Merma bajo 5% con conteo cíclico y recetas costeadas
- ✓ PPHH que sube 45-62% sin sumar una sola cabeza nueva

## COMPARACIÓN LADO A LADO

### Comparación lado a lado

	ANTES DE SISTEMATIZAR	DESPUÉS DE SISTEMATIZAR
PPHH — Fast casual, 1 local	✗ 12,7 platos/hora-hombre	✓ 19,4 platos/hora-hombre
PPHH — Full service, 3-10 locales	✗ 9,8 platos/hora-hombre	✓ 15,1 platos/hora-hombre
PPHH — QSR, multi-unidad	✗ 16,2 platos/hora-hombre	✓ 23,6 platos/hora-hombre
Merma de inventario (% compras)	✗ 8,9%	✓ 4,1%
Ticket-time p90 (min al pase)	✗ 18,4 min	✓ 11,7 min

	ANTES DE SISTEMATIZAR	DESPUÉS DE SISTEMATIZAR
Costo laboral BOH (% ventas)	× 31,6%	✓ 24,3%

## LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

### El scorecard del Índice en 6 cifras propias

**57%**

Alza mediana de PPHH tras sistematizar (11,4→17,9)

**214**

Auditorías de BOH en la base del Índice 2026

**4.1%**

Merma de inventario post-sistematización (desde 8,9%)

**6.7 min**

Caída del ticket-time p90 (18,4→11,7 min)

**7.3 pts**

Baja del costo laboral BOH en % de ventas (31,6→24,3)

**90**

DÍAS

Ventana media para consolidar la ganancia de PPHH

#### VISUALIZACIÓN

#### Las cifras, visualizadas

Alza mediana de PPHH tras sistematizar (11,4→17,9)



Auditorías de BOH en la base del Índice 2026



Merma de inventario post-sistematización (desde 8,9%)



Caída del ticket-time p90 (18,4→11,7 min)



Baja del costo laboral BOH en % de ventas (31,6→24,3)



Ventana media para consolidar la ganancia de PPHH



Fuentes: Datos internos Masterrestaurant

Gráfico creado por masterrestaurant.com

## CASO REAL

*“Lo he visto en decenas de cocinas: no les faltaba gente, les faltaba proceso. Un full service de 3 locales pasó de 9,8 a 15,4 platos por hora-hombre en 11 semanas. No contrató a nadie; estandarizó el mise en place, puso el ticket-time en una pantalla y auditó el cierre con checklist. El costo laboral de BOH cayó siete puntos. Ese dinero ya estaba dentro de la operación, atrapado en la improvisación.”*

— **Diego F. Parra, consultor de restaurantes y director del Índice Masterrestaurant de Productividad BOH**

## CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

### Cómo situarte en el Índice y subir tu percentil

1

#### Mide tu PPHH real de dos semanas

Cuenta los platos despachados y divídelos entre las horas-hombre de BOH pagadas en el mismo periodo. Ese número es tu línea base. Sin él, cualquier mejora es una anécdota; con él, sabes en qué percentil del Índice caes por segmento.

## 2 Estandariza el mise en place con gramajes fijos

Documenta cada prep con cantidad exacta, tiempo objetivo y responsable. El objetivo es que el turno rinda igual sin importar quién arma la línea. Aquí es donde nace el 60% de la ganancia de productividad del estudio.

## 3 Pon el ticket-time en una pantalla por estación

Registrar el tiempo al pase por estación revela el cuello de botella real. Lo que se mide se corrige: en la base MR, las cocinas que instrumentan ticket-time recortan 5-7 minutos del p90 en el primer mes.

## 4 Audita apertura y cierre con checklist digital

Un checklist con foto y hora convierte la merma en un dato controlable. Bajar la merma de 8-9% a 4% libera horas-hombre y food cost a la vez, y consolida el nuevo nivel de PPHH pasados los 90 días.

### PREGUNTAS FRECUENTES

## Preguntas frecuentes sobre el Índice de Productividad BOH

### ¿Qué es exactamente platos por hora-hombre (PPHH)?

Es el total de platos despachados dividido entre las horas-hombre de cocina pagadas en el mismo periodo. Mide cuánto produce el BOH por cada dólar de nómina. En el Índice 2026, la mediana sube de 11,4 antes a 17,9 después de sistematizar.

### ¿Sistematizar significa contratar más personal?

No. En las 214 auditorías del estudio, la ganancia de +57% en PPHH se logró sin sumar cabezas: se estandarizó el mise en place, se midió el ticket-time y se auditó el cierre. El costo laboral de BOH bajó 7,3 puntos, no subió.

### ¿Cuánto tarda en verse la mejora de productividad?

La ventana media para consolidar la ganancia es de 90 días. Las primeras semanas muestran caída del ticket-time; la merma y el PPHH se estabilizan en el nivel alto hacia la semana 11-12, según la base de Masterrestaurant.

### ¿El benchmark aplica a QSR y a full service por igual?

Los rangos difieren por segmento. QSR multi-unidad parte más alto (16,2 PPHH) y llega a 23,6; full service de 3-10 locales va de 9,8 a 15,1. El Índice desagrega cada cifra por segmento y tamaño para que compares contra tu igual.

## Datos del sector 2026 (fuentes oficiales)

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

Dato	Benchmark 2026	Fuente
Prime cost objetivo	<b>55–65% de las ventas</b>	National Restaurant Association
Empleo del sector (EE.UU.)	<b>≈15,8 millones de empleos proyectados en 2026 (+100 mil)</b>	National Restaurant Association — SOI 2026
Costo laboral del sector	<b>25–35% (mediana full-service 36.5%)</b>	U.S. Bureau of Labor Statistics
Operación fuera del local (off-premise)	<b>~75% del tráfico de restaurantes</b>	Circana
Pedido online sobre ventas	<b>~40% de las ventas</b>	Statista
Drive-thru en QSR	<b>≈70% de las ventas de comida rápida en EE.UU. pasa por drive-thru</b>	QSR Magazine

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com