

5

SECRETOS PARA AHORRAR EN UN

Restaurante



01.

INVENTARIO INTELIGENTE

Controla rigurosamente tus productos, **rotando** los más antiguos y realizando pedidos basados en la **demanda real**. Esto evita pérdidas por productos vencidos y optimiza tu inversión, evitando el exceso de inventario.



02.

RECETAS EFICIENTES

Analiza el **costo** de cada plato y busca **sustituciones** de ingredientes sin afectar el sabor. Además, **ajusta las porciones** para evitar desperdicios.



03.

ADIÓS AL DESPERDICIO

Planifica tus menús para **minimizar sobrantes**, **composta** los residuos orgánicos y dona los alimentos no perecederos.





04. ENERGÍA CONSCIENTE

Invierte en **equipos eficientes**, realiza **mantenimientos regulares** y fomenta hábitos de **ahorro energético** entre tu equipo.

05. PROVEEDORES ESTRATÉGICOS

Compara precios, negocia descuentos y establece relaciones a largo plazo con **proveedores confiables**.



En la cocina, **cada decisión cuenta**. Desde un inventario inteligente hasta recetas eficientes, **Cunit** entiende estas necesidades.

Con productos que **maximizan el rendimiento** y **reducen el desperdicio**, garantizamos que cada plato sea una inversión en **sabor y economía**.

Además, nuestra cadena de suministro optimizada asegura una **minimización de costos sin comprometer la calidad**. Y todo esto lo logramos mientras promovemos las **buenas prácticas de manufactura** y contribuimos a construir un mejor país para todos, para que tu cocina funcione de manera **eficiente** en todos los sentidos.

Somos tu mejor aliado en cada receta, contacta ahora mismo a nuestro equipo en para descubrir cómo podemos ayudarte a optimizar tu negocio.

<https://cunit.com.co/consumo-fuera-hogar/>

