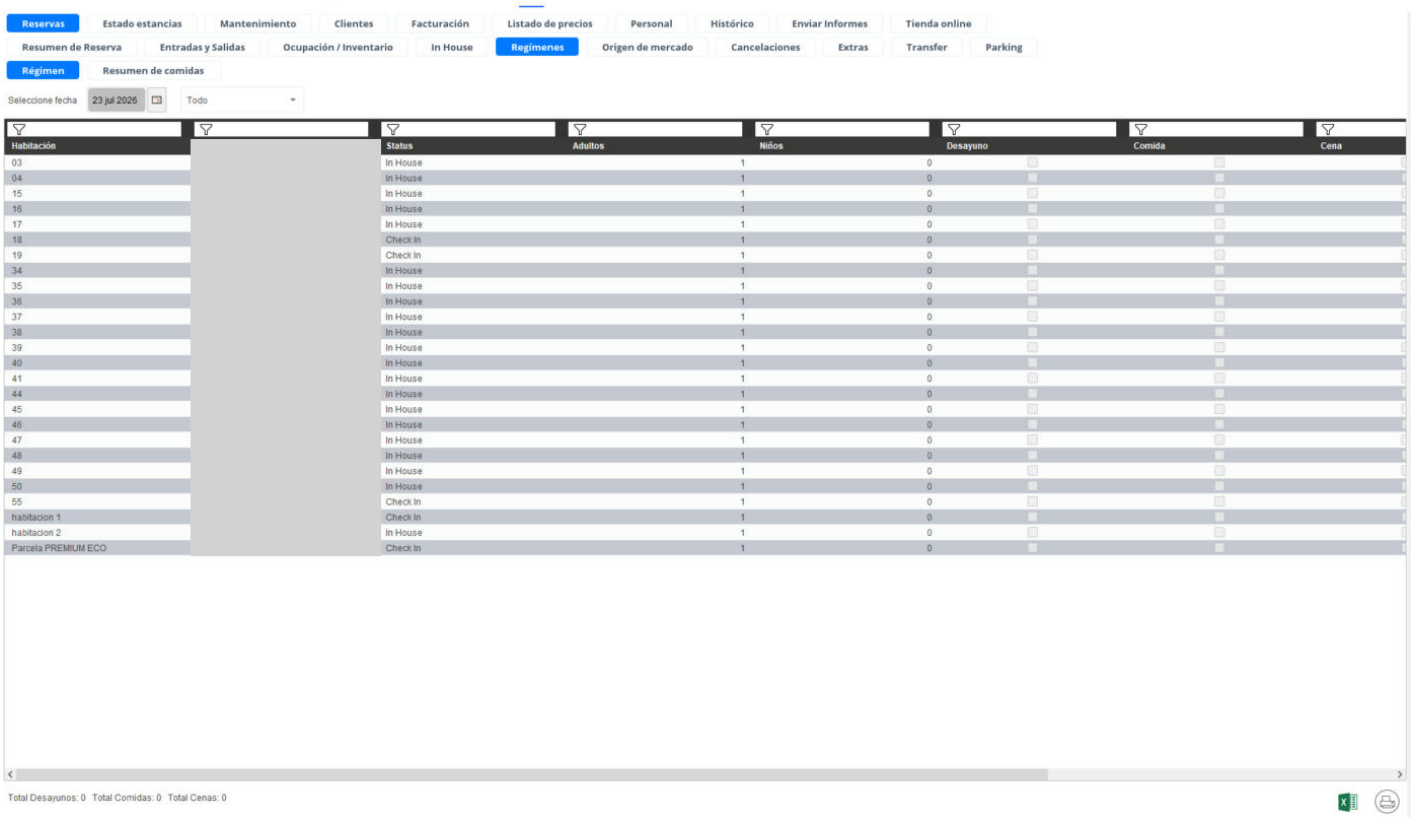
Regímenes

El informe de **Regímenes** es el parte de cocina y F&B: cuántos desayunos, comidas y cenas hay que preparar cada día y para qué habitaciones. Evita desperdicio y roturas de servicio.



Cómo acceder

Informes → Reservas → Regímenes. Vistas: *Régimen* (parte diario) y *Resumen de comidas* (entre fechas).

Qué vas a ver

- Por habitación: huésped, adultos, niños y estado (In House, Check In), con las casillas de desayuno, comida y cena.
- Totales de desayunos, comidas y cenas del día.
- Resumen por fechas con opción de unificar adultos y niños.

Para qué te sirve como hotelero

Ajustar la producción de cocina a la ocupación real de régimen reduce el desperdicio de alimentos (un coste directo) y evita quedarte corto en un servicio. Para hoteles con media pensión, pensión completa o todo incluido es un informe imprescindible para el control de costes de F&B.

Cómo optimizar tus ventas y procesos con este informe

- Entrega el **parte diario** a cocina a primera hora para dimensionar compras y buffet sin excesos ni faltas.
- Usa el **resumen entre fechas** para pedidos a proveedores y previsión de grandes grupos.
- Cruza el régimen con el informe de *Extras* para **vender comidas sueltas** a huéspedes en alojamiento (upselling de restaurante).
- Controla la **desviación** entre comidas previstas y servidas para afinar tu food cost.

Cómo usarlo paso a paso

1. En el parte diario, elige la fecha y revisa el estado de cada habitación.
2. Entrega el listado a cocina al inicio del servicio.
3. Usa el *Resumen de comidas* entre fechas para previsión y compras.
4. Revisa siempre dietas y alergias registradas antes de servir.

¿No ha encontrado lo que busca? Contacte con nuestro equipo y le ayudaremos.

Revision #2
Created 2026-07-23 14:56:34 UTC by Avirato
Updated 2026-10-29 13:52:37 UTC by Barbara