



Hotel Jazmín y Subactividad

Imputación Racional, reparto 1º y 2º. Análisis y cálculo de costes de los servicios y de márgenes y resultados

Jose Ignacio González Gómez

Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas - Universidad de La Laguna

www.jggomez.eu

Ejercicio adaptado: elaboración jggomez

1 Enunciado

1.1 Características principales de la empresa

Hotel Jazmín cuenta con la siguiente información obtenida de los registros facilitados por el departamento de administración vinculados a los servicios prestados

Actividad e Ingresos obtenidos

Ingresos y Costes Directos derivados de la prestación servicios en el periodo							
Ejercicio: 200X	Periodo: Año						
Nivel de ocupación:	70%	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Restaurante Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenría, Change..
Cliente Medio por habit.	2,2						
Notas							
<i>Capacidad Real</i>			250 hab/día				
<i>Nivel de actividad e Ingresos</i>	1						
<i>Nº de Banquetes /Eventos</i>		50 Eventos					
<i>Nº asistentes/Clientes</i>		6.250 Com	63.875 hab/año	18.250 tick	77.288 Com	91.341 Com	
<i>Ingresos Reales o Estimados</i>		218.750 €	958.125 €	127.750 €	425.088 €	730.730 €	35.000 €

Por otro lado, se dispone también de la información respecto a los costes directos del periodo de cada uno de los objetos del coste, es decir de los productos y servicios generados.

Costes Directos Reales y Estimados

Costes Directos Reales y Estimados							
	Notas	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Restaurante Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenría, Change..
<i>Consumos: Relevé de Cocina</i>	2	31.250 €		10.800 €	115.932 €	319.694 €	0 €
<i>Servicios de catering</i>	3	60.000 €					
<i>Animacion y DJ</i>	3	6.500 €		5.500 €			
<i>Refuerzo de personal</i>	4	1.500 €					
<i>Otros costes vinculados</i>	5	6.400 €	1.500 €				1.250 €
<i>Total Costes Directos</i>		105.650 €	1.500 €	16.300 €	115.932 €	319.694 €	1.250 €
<i>Margen Bruto</i>		113.100 €	956.625 €	111.450 €	309.156 €	411.037 €	33.750 €
<i>Margen sobre los ingresos (%)</i>		52%	100%	87%	73%	56%	96%
<i>Margen sobre costes directos (%)</i>		107%	63775%	684%	267%	129%	2700%

Nota 1: Segün registros y control establecidos. Datos facilitados por administración y facturación
Nota 2: Relevé de cocina y economato y otros datos
Nota 3: Servicios directos contratados
Nota 4: Refuerzo de mano de obra a través de ETT y horas extras
Notas 5: Otros costes directos asociados como decoración, flores

Todos los costes directos se consideran variables mientras que todos los costes indirectos se consideran como Fijos.

Respecto a los costes semidirectos e indirectos, administración nos ofrece la siguiente matriz de localización y asignación de costes.

Matriz de Reparto Primario y Secundario (Asignación y Localización de Costes)

Localización de Costes Semidirectos e Indirectos										
Reparto Primario y Secundario										
Estimado					Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos		Dpt. Princ. No Opera	
Real		Nota	Importe (miles €)	Sig.%	Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial	Estructura
Elementos del coste										
60-61 Consumo.	Repuestos, Mat. Oficina, etc	6	25.000 €	2,60%	8.500 €	5.600 €	3.600 €	4.500 €	1.500 €	1.300 €
	Otros Consumos	7	15.000 €	1,56%	250 €	2.500 €	3.500 €	3.500 €	1.500 €	3.750 €
	Subtotal:		40.000 €	4,17%	8.750 €	8.100 €	7.100 €	8.000 €	3.000 €	5.050 €
62 Servicios Exteriores.	Servicios Profesionales Indep.	8	12.000 €	1,25%	500 €	1.300 €	900 €	7.300 €	2.000 €	
	Publicidad y Rel.Públicas	9	25.000 €	2,60%			6.500 €	15.000 €	3.500 €	
	Suministros (agua, luz, etc..)	10	115.000 €	11,98%	100 €	18.500 €	35.500 €	60.500 €	400 €	
	Comunicaciones(Tif, fibra,etc)	11	13.500 €	1,41%	500 €		450 €	10.500 €	2.050 €	
	Otros Servicios	12	9.500 €	0,99%			2.570 €	6.000 €	930 €	
Subtotal:		175.000 €	18,22%	1.100 €	19.800 €	45.920 €	99.300 €	8.880 €	0 €	
63 Impues.	Impuestos locales	13	2.800 €	0,29%						2.800 €
	Otros impuestos	14	5.200 €	0,54%						5.200 €
Subtotal:		8.000 €	0,83%	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	8.000 €
64 Pers.	Costes Salariales	15	650.000 €	67,69%	75.000 €	125.000 €	200.000 €	160.000 €	90.000 €	0 €
Subtotal:		650.000 €	67,69%	75.000 €	125.000 €	200.000 €	160.000 €	90.000 €	0 €	
68 Amc.	Amortizaciones	16	21.300 €	2,22%	575 €	150 €	2.500 €	10.250 €	1.500 €	6.325 €
Subtotal:		21.300 €	2,22%	575 €	150 €	2.500 €	10.250 €	1.500 €	6.325 €	
OTROS	Fondos Insolvencias clientes,	17	5.500 €	0,57%						5.500 €
	Fondo Grandes Reparaciones	17	15.500 €	1,61%						15500
	Coste de Oportunidad	17	45.000 €	4,69%						45000
Subtotal:		66.000 €	6,87%							66.000 €
TOTAL DE COSTES			960.300 €	100,0%	85.425 €	153.050 €	255.520 €	277.550 €	103.380 €	85.375 €
					8,90%	15,94%	26,61%	28,90%	10,77%	8,89%

Con las siguientes notas aclaratorias al respecto:

Nota 6: Consumo de repuestos y material de oficina, productos de limpieza y de piscinas, etc..valor estimado. Clave de Repato: Basado en el histórico de consumo por estos conceptos

Nota 7: Consumo de repuestos, de aire acondicionado, piscina, etc. Clave de Reparto: Basado en el histórico de consumo por estos conceptos

Nota 8: Asesoría fiscal, contable, nóminas, etc.. Clave de Reparto: Según el objeto del servicio y su vinculación directa con cada departamento, así asesoría y similares serán costes localizados en el departamento de dirección y administración, etc.

Nota 9: Costes periodificados asociados con publicidad y relaciones públicas. Clave de Reparto: Según el objeto del servicio y su vinculación directa con cada departamento, así asesoría y similares serán costes localizados en el departamento de dirección y administración, etc.

Nota 10: Consumo de agua, gas, electricidad, etc. Clave de Reparto: Estimaciones internas y cálculos realizados basados en contadores generales de agua, luz, etc.

Nota 11: Teléfonos corporativos, servicio de internet y comunicaciones para los clientes, etc. Clave de Reparto: Basado en el histórico de consumo por estos conceptos

Nota 12: Servicio de Transfer Aeropuerto, Reparaciones, Arrendamientos, etc. Clave de Reparto: Basado en el histórico de consumo por estos conceptos

Nota 13: Vado, basura, letreros, terrazas, etc. Clave de Reparto: Se consideran como costes de estructura o generales al no tener un criterio racional de reparto a ningún centro o departamento

Nota 14: Licencias de apertura, etc. Clave de Reparto: Se consideran como costes de estructura o generales al no tener un criterio racional de reparto a ningún centro o departamento

Nota 15: Costes Salariales, Sueldos y salarios, Seguridad Social Empresa, Indemnizaciones, Horas extras, etc.. Clave de Reparto: Según nóminas y costes salariales de cada trabajador y centro al que está asignado. También se consideran los

complementos salariales comunes como comedor, uniformes, etc adecuadamente prorrateadas

Nota 16: Amortizaciones del Inmovilizado Material e Inmaterial. Clave de Reparto: Según cálculos de amortización aplicados cada uno de los bienes inventariados en cada centro o departamento

Nota 17: Se incluyen Fondos para insolvencias de clientes, robos, grandes reparaciones, coste de oportunidad, etc

Las claves de subreparto son las siguientes

Claves de Reparto y Subreparto								
	Notas	Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos	Dpt. Princ. No Opera			
		Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial		Estructura
Dptos. Auxiliares	Ser. Técnico y manteni.	18	5%	15%	45%	10%	25%	0%
	Limpieza y Lavandería	19	5%	10%	60%	5%	20%	0%

Nota 18: Porcentaje de tiempo y partes de trabajo demandado
Nota 19: Según estimaciones

Claves de imputación

Claves de imputación de los centros principales operativos a los objetos del coste son las siguientes:

Claves de Imputación	Objetos del Coste				
	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Desayuno - Cena	Almuerzo
Cocina y Producción	Según Relevé de Cocina				
Hospedaje	100%				

Niveles de Actividad Establecidos a nivel de Dpto

Respecto al nivel de actividad a considerar se dan los siguientes ajustes

Niveles de Actividad Establecidos a nivel de Departamento o Centro de Costes			
<i>Clave del nivel de actividad para todo el establecimiento y departamentos: Nº de habitaciones facturadas al año. (se podría establecer una clave para cada departamento)</i>			
	Tasa de Actividad	Ocupación	Actividad Total Periodo
Actividad Máxima Posible:	100%	250 hab/día	91.250 hab/año
Actividad Normal:	80%	200 hab/día	73.000 hab/año
Actividad real o prevista :	70%	175 hab/día	63.875 hab/año

2 Se Pide

- Analice y comente el cuadro de localización de los costes directos e indirectos
- Calcule el nivel y coste de subactividad por departamentos. Resuelva el reparto primario y secundario
- Cálculo del coste de los productos y servicios de la empresa, por el Método del Coste Imputación Racional. Determine los principales ratios e indicadores relacionados con el coste de los servicios. Analice e interprete los resultados
- Análisis de resultados según Método Imputación Racional. Determine los principales ratios e indicadores relacionados con los resultados de los servicios. Analice e interprete los resultados

3 Solución

Estimación del nivel y coste de subactividad

Estimación del nivel y coste de subactividad							
	Capacidad	Nivel					
Actividad Normal:	200 hab/día	100%					
Actividad Real:	175 hab/día	87,5%					
Subactividad:	25 hab/día	12,5%					
	Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos		Dpt. Princ. No Opera		TOTAL
	Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial	Estructura	
Costes Totales (Ver Raparto 1)	85.425 €	153.050 €	255.520 €	277.550 €	103.380 €	85.375 €	960.300 €
Subactividad	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%	
	10.678,1 €	19.131,3 €	31.940,0 €	34.693,8 €	12.922,5 €	10.671,9 €	120.037,5 €
Costes Fijos Imputables	74.747 €	133.919 €	223.580 €	242.856 €	90.458 €	74.703 €	840.262,5 €

Solución del reparto secundario

Partiendo de este cuadro

Reparto Primario y Secundario						
	Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos		Dpt. Princ. No Opera	
	Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial	Estructura
	Ser	Lim	Coc	Hos	Dir	Est
Reparto 1º	74.747 €	133.919 €	223.580 €	242.856 €	90.458 €	74.703 €
Ser. Técnico y manteni.	0%	5%	15%	45%	10%	25%
	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Limpieza y Lavandería	5%	0%	10%	60%	5%	20%
	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Total Reparto Secundario	74.747 €	133.919 €	223.580 €	242.856 €	90.458 €	74.703 €
Debe ser = a	0 €	0 €				
Objetivo	0 €					

Reparto Primario y Secundario						
	Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos		Dpt. Princ. No Opera	
	Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial	Estructura
	Ser	Lim	Coc	Hos	Dir	Est
Reparto 1º	74.747 €	133.919 €	223.580 €	242.856 €	90.458 €	74.703 €
Ser. Técnico y manteni.	0%	5%	15%	45%	10%	25%
	0 €	4.082 €	12.247 €	36.741 €	8.165 €	20.412 €
	81.646,93 €					
Limpieza y Lavandería	5%	0%	10%	60%	5%	20%
	6.900 €	0 €	13.800 €	82.801 €	6.900 €	27.600 €
	138.001,10 €					
Total Reparto Secundario	0 €	0 €	249.627 €	362.398 €	105.522 €	122.715 €

Calculo del coste de producción de los servicios y analisis de resultados

Cálculo del Coste de Producción de los Servicios							
Ejercicio: 200X Período: Año							
Objetos del Coste							
Actividad-Producción	Notas	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenría, Champagne
	Dado	50 Eventos 6.250 Com	63.875 hab/año	18.250 tick	77.288 Com	91.341 Com	
Costes Directos Reales y Estimados							
Consumos: Relevé de Cocina	2	31.250 €		10.800 €	115.932 €	319.694 €	
Servicios de catering	3	60.000 €					
Animación y DJ	3	6.500 €		5.500 €			
Refuerzo de personal	4	1.500 €					
Otros costes vinculados	5	6.400 €	1.500 €				1.250 €
Total Costes Directos		105.650 €	1.500 €	16.300 €	115.932 €	319.694 €	1.250 €
Cost. Indirec. Dpto. Princ. Operativos							
Cocina y Producción (claves de imputación)		6,5%		2,3%	24,3%	66,9%	
Según Reparto 1º y 2º	249.627 €	16.331 €		5.644 €	60.585 €	167.068 €	
Hospedaje (claves de imputación)			100%				
Según Reparto 1º y 2º	362.398 €		362.398 €				
Total Costes Indirectos		16.331 €	362.398 €	5.644 €	60.585 €	167.068 €	0 €
COSTE TOTAL DE LOS SERVICIOS		121.981 €	363.898 €	21.944 €	176.517 €	486.761 €	1.250 €
Ratios e indicadores							
Coste medio por Banquete y/o Evento		2.440 €					
Coste Medio por Comensal		19,5 €/com		1,20 €/tick	2,28 €/com	5,33 €/com	
Coste Medio por Habitación Noche			5,70 €/hab				

Análisis de Resultados							
Objetos del Coste							
Actividad-Producción	Notas	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenría, Champagne
	Dado	50 Eventos 6.250 Com	63.875 hab/año	18.250 tick	77.288 Com	91.341 Com	0
Ingresos Netos Generados	1	218.750 €	958.125 €	127.750 €	425.088 €	730.730 €	35.000 €
2.495.443 €	100,0%	8,8%	38,4%	5,1%	17,0%	29,3%	1,4%
Costes Produc. 1.172.351 €		121.981 €	363.898 €	21.944 €	176.517 €	486.761 €	1.250 €
Margen Bruto Generado		96.769 €	594.227 €	105.806 €	248.572 €	243.969 €	33.750 €
1.323.092 €	100,0%	7,3%	44,9%	8,0%	18,8%	18,4%	2,6%
Margen Sobre el Coste	112,9%	79,3%	163,3%	482,2%	140,8%	50,1%	2700,0%
Margen Sobre Ingresos	53,0%	44,2%	62,0%	82,8%	58,5%	33,4%	96,4%
Costes No Operativos							
Dirección y Comercial		105.522 €					
Estructura		122.715 €					
Subactividad		120.038 €					
Subtotal		348.275 €					
Rtdo Neto		974.818 €					
Margen sobre el costes		64,1%					
Margen sobre el ingresos		39,1%					
Ratios e indicadores							
Ingreso Unitario Medio		4.375,00 €/Ev 35,00 €/com	15,00 €/hab/noc	7,00 €/tick	5,50 €/com	8,00 €/com	--
Coste Unitario Medio		2.439,62 €/Ev 19,52 €/com	5,70 €/hab/noc	1,20 €/tick	2,28 €/com	5,33 €/com	--
Margen Bruto Unitario Medio		1.935,38 €/Ev 15,48 €/com	9,30 €/hab/noc	5,80 €/tick	3,22 €/com	2,67 €/com	---