



Director F&B (Food & Beverage) - Hotel Bahía

Valoración de inventarios minorista, resultado del periodo del departamento e índice Food Cost.

Jose Ignacio González Gómez
Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas

www.jggomez.eu

Ver 2.5

Enunciado

Como responsable del Dpto de Alimentos y Bebidas (F&B) del Hotel Bahía que supervisa y controla los diferentes outlets o puntos de venta del hotel así como el economato y bodega en coordinación con el jefe de cocina, obtiene del ERP el informe de movimientos derivado del Dpto. de Economato-Cocina-Restauración

Dirección F&B Hotel Bahía

Dpto de F&B: Economato- Cocina- Restauración. Movimientos del periodo y costes e ingresos del Dpto

Servicios- Partidas	Desayunos	Almuerzos y Cenas
<u>Datos según Dpto Financiero</u>		
Ingresos estimados (comensales e Importes)	20.000 €	90.000 €
	3.500 Com	2.500 Com
<u>Movimientos del economato</u>		
Existencias Iniciales	15.000 €	10.000 €
Margen sobre el coste	200%	150%
Compras Netas	18.000 €	40.000 €
Difer. de Invent. Normal	2.000 €	1.500 €
Difer. de Invent. Extraord.	6.000 €	4.500 €
<u>Costes del Periodo</u>		
Personal Restaurante y Servic.	12.500 €	
Personal de Cocina	9.800 €	
Personal Dirección	2.500 €	
Costes indirectos (Luz, agua..)	1.850 €	
Subtotal	26.650 €	

Se pide

Basado en el criterio de margen minorista determinar los inventarios finales y el resultado final de la empresa en el periodo. Así como El Food Cost de cada servicio y total de la empresa

Plantilla de trabajo

Servicios- Partidas	Desayunos	Almuerzos y Cenas	Total
Actividad (Nº comensales)	3.500 Com	2.500 Com	6.000 Com
% Margen/Coste	200%	150%	
% Coste/Ingreso			
Ventas o Salidas Ingresos	20.000 €	90.000 €	110.000 €
Salidas o Coste Vtas Teóricas			
= Margen Bruto Teórico			
Existe. Finales Teóricas			
Difer. Invent. Normal	2.000 €	1.500 €	3.500 €
Difer. Invent. Extraordinaria	6.000 €	4.500 €	10.500 €
Existe.Finales Estimadas			
- Ventas (Salidas) al coste			
= Margen Bruto Estimado			
% Rdto Bruto sobre el Coste			
% Rdto Bruto sobre Ingresos			
Costes de estructura o generales			
Costes Extraordinarios y Otros Ajustes			
Resultado del Periodo			

Otros indicadores básicos

Food Cost %			
Ingreso medio por comensal			
Coste medio por comensal			
% Margen Bruto por comensal			

Solución

Dpto de F&B: Economato- Cocina- Restauración. Movimientos del periodo y costes e ingresos

Servicios- Partidas	Desayunos	Almuerzos y Cenas	Total
Actividad (Nº comensales)	3.500 Com	2.500 Com	6.000 Com
% Margen/Coste	200%	150%	
% Coste/Ingreso	33,33%	40,00%	
Ventas o Salidas Ingresos	20.000 €	90.000 €	110.000 €
Salidas o Coste Vtas Teóricas	6.666,7 €	36.000,0 €	42.666,7 €
= Margen Bruto Teórico	13.333,3 €	54.000,0 €	152.667 €
Existe. Finales Teóricas	26.333,3 €	14.000,0 €	40.333,3 €
Difer. Invent. Normal	2.000 €	1.500 €	3.500 €
Difer. Invent. Extraordinaria	6.000 €	4.500 €	10.500 €
Existe.Finales Estimadas	18.333,3 €	12.500,0 €	36.833,3 €
- Ventas (Salidas) al coste	8.666,7 €	37.500,0 €	46.166,7 €
= Margen Bruto Estimado	11.332,9 €	52.499,6 €	63.832,9 €
% Rdto Bruto sobre el Coste	130,76%	140,00%	138,27%
% Rdto Bruto sobre Ingresos	56,66%	58,33%	58,03%
Costes de estructura o generales			26.650 €
Costes Extraordinarios y Otros Ajustes			10.500 €
Resultado del Periodo			26.682,9 €

Otros indicadores básicos

Food Cost %	43,3%	41,7%	42,0%
Ingreso medio por comensal	5,71 €/com	36,00 €/com	41,71 €/com
Coste medio por comensal	2,48 €/com	15,00 €/com	17,48 €/com
% Margen Bruto por comensal	130,77%	140,00%	138,69%