

- N1: El jefe de cocina atendiendo a nuestra petición nos elabora tres menús con su correspondiente servicio (menú 1 basado en carne, menú 2 en pescado y menú 3 vegetariano) a un coste promedio de 6 €/unidad.
- N2: el servicio ofertado incluye barra libre que atendiendo a las peculiaridades de los clientes, el jefe de partida y bar estima en 3 € por persona.
- N3: Nos solicitan además un animador para el evento para lo cual contamos con los servicios externos de un DJ valorados en 150 €.
- N4 y N5: Respecto al personal y puesto en contactos con el responsable del Departamento de Restaurante y Bar nos comenta que aparte del personal propio del hotel (tanto personal de cocina como de camareros, disponible para ese turno) es necesario reforzar el servicio contratando extras a través de empresas de servicios exteriores.
- N6: Igualmente sucede para el caso de limpieza, debido al evento extraordinario así como a lo ajustado que tenemos nuestro personal en este área es necesario contratar a personal externo para llevar a cabo la tarea de limpieza a fondo y que nos cobra un fijo de 50 € así como 5 € por comensal. Según la gobernanta el tiempo y coste estimado que dedicaría nuestro personal de limpieza a tareas finales de supervisión así como de apoyo se valora en 100 €.
- N7: La organización y gestión de este evento consume otra serie de recursos y servicios propios del hotel que son difíciles de valorar como es el caso de luz, calefacción, servicios de garaje y parking, seguridad, etc y que se estiman (habitualmente en nuestro hotel) en un 5% del total de costes variables previstos.

Se pide:

1. Clasificar los costes bajo la triple perspectiva: por naturaleza, imputación y variabilidad o nivel de actividad (separando en todo caso la parte fija de la variable).
2. Determinar el coste total del evento así como por comensal tanto globalmente como por los costes directos
3. Establecer el precio por comensal cargando un margen del 30% sobre el coste total y directo.
4. Aproximar el punto muerto del evento.

Solución:

Hotel Alfa ****
Presupuesto: Acto de Graduación

150

Asistentes Previstos (150 personas)

Clasificación del Costes

Identificación del coste	Estimación	Naturaleza	Imputación	Variabilidad		
				Fijo	Variable	
<i>Menú 1 + 2 + 3</i>	6,0 €/ud	60 +61	Directo			900,0 €
<i>Barra Libre</i>	3,0 €/ud	60+61	Directo			450,0 €
<i>DJ toda la noche</i>	150,0 €	62	Directo	150,0 €		
<i>Camareros</i>						
<i>del Hotel</i>	150,0 €	64	Semidirecto	150,0 €		
<i>Extras</i>	400,0 €	62	Directo		400,0 €	
<i>Personal de Cocina</i>						
<i>del Hotel</i>	500,0 €	64	Semidirecto	500,0 €		
<i>Extras</i>	300,0 €	62	Directo		300,0 €	
<i>Servicio de Limpieza</i>						
<i>del Hotel (repaso final)</i>	100,0 €	64	Semidirecto	100,0 €		
<i>Contratado (Fijo 50 € +5 € por comensal)</i>		62	Directo		50,0 €	750,0 €
Subtotal Costes Estimados				1.650 €	2.100 €	3.750 €
Costes Grales						25,0 €/ud
Infraestructura 5% sobre total Costes variables	105 €	999 Costes	Indirecto			3.855 € 25,7 €/ud

	Costes Totales		Costes Directos	
Coste Total	3.855 €	25,7 €/ud	3.000 €	20,0 €/ud
Coste Fijo	1.650 €		900 €	
Coste Variable	2.205 €	14,7 €/ud	2.100 €	14,0 €/ud
Precio con 30%	5.012 €	33,4 €/ud	3.900 €	26,0 €/ud
Margen Bruto Variable	2.807 €	18,7 €/ud	1.800 €	12,0 €/ud
Beneficio total previsto	1.157 €	7,7 €/ud	900 €	6,0 €/ud
Pto Muerto del Evento	88,2 Asistentes		75,0 Asistentes	
	2.946,37 €		1.950,00 €	