



## FRANQUICIA TRATTORIA SARDA

*Valoración de inventario por margen bruto, rtdo bruto de explotación global y por gamas así como rtdo bruto de explotación sobre el costes y sobre los ingresos*

Jose Ignacio González Gómez

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

Basado en:

Ver. 2.2

[www.jggomez.eu](http://www.jggomez.eu)

### 1 Enunciado

FRANQUICIA TRATTORIA SARDA es nuestra franquicia que opera en la zona turística de Costa Arona y ofrece diversos menús relacionados con la gastronomía italiana que se clasifican en tres grupos tal y como se puede ver en el cuadro adjunto donde además contamos con los movimientos del **1º semestre del año**.

#### Movimientos del 1º semestre

##### Datos Económicos Relacionados

Familia de productos	Menú Niños	Menú Estandar	Menú Vegetariano
<i>Margen sobre el coste</i>	250%	200%	100%

##### Movimientos del Periodo

<i>Ventas según TPV</i>	35.000 €	40.000 €	65.000 €
<i>Royalty mensual sobre ingresos TPV</i>		5,00%	
<i>Existencias Iniciales</i>	10.000 €	12.000 €	20.000 €
<i>Compras Netas</i>	15.000 €	10.000 €	30.000 €

##### Otros conceptos generales del periodo

##### Total Periodo

<i>Alquileres, suministros y otros</i>	40.000 €
<i>Sueldos Brutos</i>	30.000 €
<i>Seguridad Social Empresa</i>	6.500 €
<i>Seguridad Social Trabajador</i>	5.200 €
<i>Pagos nóminas del periodo</i>	21.700 €
<i>Pago a proveedores en el periodo</i>	55.000 €

#### Se pide

Terminar el siguiente cuadro analítico de costes y resultados para el periodo, considerando los siguientes conceptos:

- 1) Valorar los inventarios finales de cada grupo según criterio de margen bruto.
- 2) Resultados parciales, márgenes y resultado final según cuadro propuesto

## Cuadro analítico de costes y resultados para la empresa

	Menú Niños	Menú Estandar	Menú Vegetariano	Total
<i>Existencias Iniciales</i>	10.000 €	12.000 €	20.000 €	42.000 €
<i>Compras Netas</i>	15.000 €	10.000 €	30.000 €	55.000 €
<i>Mercancia disponible para la venta</i>				
<i>Margen sobre el coste</i>	250%	200%	100%	
<i>Margen de coste /Pvp</i>				
<i>Margen Bruto/Pvp</i>				
<i>Ventas según TPV</i>	35.000 €	40.000 €	65.000 €	140.000 €
	25,0%	28,6%	46,4%	100,0%
<i>Coste de vtas.</i>				
<i>Inventario Final</i>				
<i>Royalty sobre Ipv</i>				
<i>Rtdo. por grupo</i>				
<i>Rtdo bruto /coste</i>				
<i>Rtdo bruto /Ingres.</i>				
<i>Otros costes de estructura del periodo:</i>				
<i>Resultado Neto del Periodo</i>				

## 2 Solución

Valoración de inventarios y consumos 1º semestre según Margen Bruto. Resultado Neto del Periodo de la Empresa

	Menú Niños	Menú Estandar	Menú Vegetariano	Total
A <i>Existencias Iniciales</i>	10.000 €	12.000 €	20.000 €	42.000 €
B <i>Compras Netas</i>	15.000 €	10.000 €	30.000 €	55.000 €
C <i>Mercancia disponible para la venta (a-b)</i>	<b>25.000 €</b>	<b>22.000 €</b>	<b>50.000 €</b>	<b>97.000 €</b>
D <i>Margen sobre el coste</i>	250%	200%	100%	
E <i>Margen de coste /Pvp</i>	<b>28,57%</b>	<b>33,33%</b>	<b>50,00%</b>	
F <i>Margen Bruto/Pvp (1-e)</i>	<b>71,43%</b>	<b>66,67%</b>	<b>50,00%</b>	
G <i>Ventas según TPV</i>	35.000 € 25,0%	40.000 € 28,6%	65.000 € 46,4%	140.000 € 100,0%
H <i>Coste de vtas. g*d</i>	<b>8.750,0 €</b>	<b>11.428,6 €</b>	<b>30.178,6 €</b>	<b>50.357,1 €</b>
I <i>Inventario Final (c-h)</i>	<b>25.000 €</b>	<b>22.000 €</b>	<b>50.000 €</b>	<b>97.000,0 €</b>
J <i>Royalty sobre Tpv 5%</i>	<b>1.250,0 €</b>	<b>1.100,0 €</b>	<b>2.500,0 €</b>	<b>4.850,0 €</b>
K <i>Rtdo. por grupo</i>	<b>25.000,0 €</b>	<b>27.471,4 €</b>	<b>32.321,4 €</b>	<b>84.792,9 €</b>
L <i>Rtdo bruto /coste (k/h)</i>	<b>285,71%</b>	<b>240,38%</b>	<b>107,10%</b>	<b>168,38%</b>
M <i>Rtdo bruto /Ingres. (k/g)</i>	<b>71,43%</b>	<b>68,68%</b>	<b>49,73%</b>	<b>60,57%</b>
N	<i>Otros costes de estructura del periodo:</i>			<b>76.500 €</b>
	<i>Resultado Neto del Periodo (K-N)</i>			<b>8.292,9 €</b>