



Cadena Hotelera Simil

Estimación del coste hora de personal por categoría y su imputación a los departamentos.

Jose Ignacio González Gómez

Departamento de Economía Financiera y Contabilidad - Universidad de La Laguna

www.jggomez.eu

1 Enunciado

Según datos de nuestra asesoría laboral nuestra empresa cuenta con los siguientes datos relacionados con los trabajadores agrupados por las tres categorías profesionales disponibles y las jornadas trabajadas en el presente mes.

Categorías	Total Operarios	Jornadas trabajadas (*)	Cocina	Bar - Cafetería	Comedor	Administración	Tipo (***)
a) Administración	2 Trabaj	15 días	0%	0%	0%	100%	?
b) Lógica y Mantenim.	4 Trabaj	22 días	25%	30%	30%	15%	?
c) Camareros y Cocina	30 Trabaj	22 días	10%	65%	25%	0%	?

(*) Jornadas trabajadas en el periodo por categoría profesional y operario
 (***) Porcentaje de horas de trabajo o tiempo de trabajo dedicadas a cada centro o departamento
 (***) Coste Directo / Semidirecto/ Indirecto

Tal y como se muestra en la tabla anterior, el personal de Administración dedica toda su actividad al departamento del mismo nombre.

Los cuatro trabajadores de Logística y Mantenimiento distribuyen su jornada laboral entre los departamentos según los porcentajes señalados en función de los partes de trabajo rellenados en el periodo.

Los treinta trabajadores de Servicio (camareros y cocina) y según registro de ficha de control de entrada y salida han dedicado su actividad en los distintos centros de explotación de la cadena hotelera, es decir departamentos operativos Cocina, Bar – Cafetería y Comedor en los porcentajes señalados.

Además, la asesoría laboral nos facilita la siguiente información sobre los costes laborales anuales según categoría profesional y convenio colectivo

	a) Administración	b) Lógica y Mantenim.	c) Camareros y Cocina
Sueldo Bruto Año:	30.000,00 €	24.500,00 €	29.000,00 €
Segur.Social Trabajador	4.500,00 €	3.675,00 €	3.675,00 €
Segur.Social Empresa	9.000,00 €	7.350,00 €	7.350,00 €
Rentenciones IRPF:	3.600,00 €	2.940,00 €	2.940,00 €

Por otro lado, disponemos del siguiente calendario laboral para todas las categorías profesionales.

Calendario laboral (*)	
(*) Según convenio colectivo para el ejercicio en curso - Sector Hostelería - Convenio Provincial	
Jornada Laboral diaria (horas/días)	8 hr/día
Días Naturales del Año:	365
Sábados y Domingos	54
Fiestas no recuperables	12
Vacaciones retribuidas	21
Permisos (promedio)	5
Imprevistos (enfermedad, etc.)	8

2 Se pide

- Estimar el coste hora de personal para la categoría Administración e imputar a los centros de costes en base a los porcentajes establecidos. Determinar y justificar el tipo de coste.
- Estimar el coste hora de personal para la categoría Logística y Mantenimiento e imputar a los centros de costes en base a los porcentajes establecidos. Determinar y justificar el tipo de coste.
- Estimar el coste hora de personal para la categoría Camareros y Cocina e imputar a los centros de costes en base a los porcentajes establecidos. Determinar y justificar el tipo de coste.

3 Solución

Estimación de horas/año disponibles	
Jornada de Trabajo Disponibles Año	265
Jornada Laboral diaria (horas/días)	8 hr/día
Hras Disponibles Año/trabajador	2.120 Horas

Calculo del Coste Anual de Personal y Hora según categoría		
Categoría	Coste Anual	Coste / Hora
a) Administración	39.000 €	18,40 €/hr
b) Lógica y Mantenim.	31.850 €	15,02 €/hr
c) Camareros y Cocina	36.350 €	17,15 €/hr

Coste de Personal del Periodo							
	Total Operarios	Jornadas trabajadas (*)	Cocina	Bar - Cafetería	Comedor	Administración	Tipo (***)
a) Administración	2 Trabaj 240 Horas	15 días 18,40 €/hr	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 4.415 €	Semidirecto 4.415 €
b) Lógica y Mantenim.	4 Trabaj 704 Horas	22 días 15,02 €/hr	25% 2.644 €	30% 3.173 €	30% 3.173 €	15% 1.586 €	Indirecto 10.577 €
c) Camareros y Cocina	30 Trabaj 5.280 Horas	22 días 17,15 €/hr	10% 9.053 €	65% 58.846 €	25% 22.633 €	0% 0 €	Indirecto 90.532 €