



Hotel Jazmín *****

Costes Completos, 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		Otros: Lencenría, Change..
Cliente Medio por habit.	2,2				Desayuno - Cena	Almuerzo	
Capacidad Real	Notas	250 hab/día					
Nivel de actividad e Ingresos	1						
Nº de Banquetes /Eventos	50 Eventos						
Nº asistentes/Clientes	6.250 Com	63.875 hab/año	18.250 tick	77.288 Com	91.341 Com		
Ingresos Reales o Estimados	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	Otros: Lencenría, Change..	
					Desayuno - Cena	Almuerzo	
Consumos: Relevé de Cocina	2	31.250 €		10.800 €	115.932 €	319.694 €	0 €
Servicios de catering	3	60.000 €					
Animacion 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 €
Margen Bruto		113.100 €	956.625 €	111.450 €	309.156 €	411.037 €	33.750 €
Margen sobre los ingresos (%)		52%	100%	87%	73%	56%	96%
Margen sobre costes directos (%)		107%	63775%	684%	267%	129%	2700%

Nota 1: Según 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

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)

	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W
2	Localización de Costes Semidirectos e Indirectos												
3	Reparto Primario y Secundario												
4	Estimado							Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos		Dpt. Princ. No Opera	
5	Real				Nota	Importe (miles €)	Sig. %	Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial	Estructura
6	Elementos del coste												
7	60-61 Consumo	Repuestos, Mat. Oficina, etc	6	25.000 €	2,60%	8.500 €	5.600 €	3.600 €	4.500 €	1.500 €	1.300 €		
8		Otros Consumos	7	15.000 €	1,56%	250 €	2.500 €	3.500 €	3.500 €	1.500 €	3.750 €		
9	Subtotal:				40.000 €	4,17%	8.750 €	8.100 €	7.100 €	8.000 €	3.000 €	5.050 €	
10	62 Servicios Exteriores	Servicios Profesionales Inter	8	12.000 €	1,25%	500 €	1.300 €	900 €	7.300 €	2.000 €			
11		Publicidad y Rel.Públicas	9	25.000 €	2,60%			6.500 €	15.000 €	3.500 €			
12		Suministros (agua, luz, etc..)	10	115.000 €	11,98%	100 €	18.500 €	35.500 €	60.500 €	400 €			
13		Comunicaciones(Tlf, fibra, etc)	11	13.500 €	1,41%	500 €		450 €	10.500 €	2.050 €			
14	Otros Servicios				12	9.500 €	0,99%			2.570 €	6.000 €	930 €	
15	Subtotal:				175.000 €	18,22%	1.100 €	19.800 €	45.920 €	99.300 €	8.880 €	0 €	
16	63 Impues	Impuestos locales	13	2.800 €	0,29%								2.800 €
17		Otros impuestos	14	5.200 €	0,54%								5.200 €
18	Subtotal:				8.000 €	0,83%	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	8.000 €
19	64 Pers.	Costes Salariales	15	650.000 €	67,69%	75.000 €	125.000 €	200.000 €	160.000 €	90.000 €			
20		Subtotal:				650.000 €	67,69%	75.000 €	125.000 €	200.000 €	160.000 €	90.000 €	0 €
21	68 Amr.	Amortizaciones	16	21.300 €	2,22%	575 €	150 €	2.500 €	10.250 €	1.500 €	6.325 €		
22		Subtotal:				21.300 €	2,22%	575 €	150 €	2.500 €	10.250 €	1.500 €	6.325 €
23	OTROS	Fondos Insolvencias clientes	17	5.500 €	0,57%								5.500 €
24		Fondo Grandes Reparacione	17	15.500 €	1,61%								15500
25		Coste de Oportunidad	17	45.000 €	4,69%								45000
26	Subtotal:				66.000 €	6,87%							66.000 €
27	TOTAL DE COSTES				960.300 €	100,0%	85.425 €	153.050 €	255.520 €	277.550 €	103.380 €	85.375 €	
28							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							
		Dptos. Auxiliares		Dpt. Princ. Operativos	Dpt. Princ. No Opera				
Dptos. Auxiliares		Notas	Ser. Técnico y manteni.	Limpieza y Lavandería	Cocina y Producción	Hospedaje	Dirección y Comercial	Estructura	
		Ser. Técnico y manteni.	18		5%	15%	45%	10%	25%
		Limpieza y Lavandería	19		5%	10%	60%	5%	20%

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:

	Objetos del Coste					
	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenria, Change..
Cocina y Producción	Según Relevé de Cocina					
Hospedaje	100%					

2 Se Pide

- a) Analice y comente el cuadro de localización de los costes directos e indirectos
- b) Resuelva el reparto primario y secundario
- c) Cálculo del coste de los productos y servicios de la empresa, por el Método del Coste Completo. Determine los principales ratios e indicadores relacionados con el coste de los servicios. Analice e interprete los resultados
- d) Análisis de resultados según Método Coste Completo. Determine los principales ratios e indicadores relacionados con los resultados de los servicios. Analice e interprete los resultados

3 Solución

Solución del reparto secundario

Partiendo del siguiente cuadro

	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	85.425 €	153.050 €	255.520 €	277.550 €	103.380 €	85.375 €
Ser. Técnico y manteni.	0% 0 €	5% 0 €	15% 0 €	45% 0 €	10% 0 €	25% 0 €
Limpieza y Lavandería	5% 0 €	0% 0 €	10% 0 €	60% 0 €	5% 0 €	20% 0 €
Total Reparto Secundario	85.425 €	153.050 €	255.520 €	277.550 €	103.380 €	85.375 €
Debe ser = a Objetivo	0 €	0 €				

SOLUCION						
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	85.425 €	153.050 €	255.520 €	277.550 €	103.380 €	85.375 €
Ser. Técnico y manteni.	0% 0 €	5% 4.666 €	15% 13.997 €	45% 41.990 €	10% 9.331 €	25% 23.328 €
	93.310,78 €					
Limpieza y Lavandería	5% 7.886 €	0% 0 €	10% 15.772 €	60% 94.629 €	5% 7.886 €	20% 31.543 €
	157.715,54 €					
Total Reparto Secundario	0 €	-0 €	285.288 €	414.169 €	120.597 €	140.246 €

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

Cálculo del Coste de Producción de los Servicios							
Ejercicio: 200X Periodo: Año							
Objetos del Coste							
	Notas	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenría, Channe
Actividad-Producción	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 €					
Animacion y DJ	3	6.500 €		5.500 €			
Refuerezo 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.Opartativos							
Cocina y Producción (claves de imputación)		6,5%		2,3%	24,3%	66,9%	
Según Reparto 1º y 2º		285.288 €		6.450 €	69.240 €	190.935 €	
Hospedaje (claves de imputación)			100%				
Según Reparto 1º y 2º		414.169 €		414.169 €			
Total Costes Indirectos		18.664 €	414.169 €	6.450 €	69.240 €	190.935 €	0 €
COSTE TOTAL DE LOS SERVICIOS							
		124.314 €	415.669 €	22.750 €	185.172 €	510.628 €	1.250 €
Ratios e indicadores							
Coste medio por Banquete y/o Evento		2.486 €					
Coste Medio por Comensal		19,9 €/com		1,25 €/tick	2,40 €/com	5,59 €/com	
Coste Medio por Habitación Noche			6,51 €/hab				

Análisis de Resultados							
Objetos del Coste							
	Notas	Banquetes y Eventos	Hospedaje /Noches	Cafetería	Desayuno - Cena	Almuerzo	Otros: Lencenría, Channe
Actividad-Producción	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. 1.259.783 €		124.314 €	415.669 €	22.750 €	185.172 €	510.628 €	1.250 €
Margen Bruto Generado		94.436 €	542.456 €	105.000 €	239.917 €	220.102 €	33.750 €
1.235.660 €	100,0%	7,6%	43,9%	8,5%	19,4%	17,8%	2,7%
Margen Sobre el Coste	98,1%	76,0%	130,5%	461,5%	129,6%	43,1%	2700,0%
Margen Sobre Ingresos	49,5%	43,2%	56,6%	82,2%	56,4%	30,1%	96,4%
Costes No Operativos							
Dirección y Comercial		120.597 €					
Estructura		140.246 €					
Subtotal		260.843 €					
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		2.486,28 €/Ev 19,89 €/com	6,51 €/hab/noc	1,25 €/tick	2,40 €/com	5,59 €/com	--
Margen Bruto Unitario Medio		1.888,72 €/Ev 15,11 €/com	8,49 €/hab/noc	5,75 €/tick	3,10 €/com	2,41 €/com	---