



# Hotel Xavier

## Direct Cost Perfeccionado,

Jose Ignacio González Gómez

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

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

## 1 Enunciado

El Hotel Xavier, S.L., sito en Tenerife, tiene 200 habitaciones entre sencillas y dobles, con un total de 350 camas. Dicho hotel contrata cupos de clientes por temporadas en pensión completa y media pensión y cuenta además con un servicio de bar, a disposición tanto de los clientes del hotel como de clientes esporádicos, denominado Bar Central.

Los principales gastos de la empresa se encuentran concentrados en el consumo de productos de alimentación para abastecer la demanda de los clientes así como los costes de personal, llegando a significar entre ambos aproximadamente el 70% de los costes totales de la empresa.

El sistema que emplea para calcular sus costes internos es el direct cost y para conocer los rendimientos del último mes de Octubre cuenta con los siguientes datos.

En referencia al coste derivado del consumo de productos de alimentación señalar que para su estimación y control se tiene desarrollado un aplicativo de control de almacén que recoge todos los movimientos de la citada mercancía. El citado control se lleva a cabo de forma individualizada aunque al final se agrupa en familia denominadas Pack que no son más que combinaciones diferentes de oferta gastronómica agrupada por similitud de precio o coste y de carácter polivalente, es decir sirven tanto de oferta para desayunos, almuerzos como cena.

Así los Pack A y B se emplean para desayunos y comidas de grupo, mientras que los del C son de uso exclusivo del bar Central.

El informe de nuestro aplicativo de control de economato arroja los siguientes movimientos de mercancía valoradas para el periodo objeto de estudio.

Concepto	Exis. Iniciales	Exis. Finales	Compras
Pack A	800.000 um	400.000 um	600.000 um
Pack B	600.000 um	600.000 um	500.000 um
Pack C	700.000 um	1.000.000 um	700.000 um

Señalar además que el consumo de Pack A se empleó en un 60% para comidas y un 40% para desayunos, mientras que los Pack B se aplicaron en un 90% para comidas y un 10% para desayunos.

Por otro lado la mano de obra ha supuesto un coste total del periodo de 8.490.000 um. con la siguiente reclasificación:

### Costes de Personal del Periodo

	Dpto. Auxiliar	Dpto. Principal Operativo				Dpto Principal No Operativo	
	Economato	Habitación	Desayuno	Comida	Bar Cental	Comercial	Administración
Costes Fijos	65.000	2.000.000	200.000	500.000	300.000	100.000	400.000
Costes Variables	125.000	3.000.000	500.000	500.000	300.000	500.000	
Subtotal	190.000	5.000.000	700.000	1.000.000	600.000	600.000	400.000

Otros costes del periodo han sido:

Concepto	Coste Fijo	Coste Variable	Coste Total
Impuestos	100.000 um	200.000 um	300.000 um
Agua	50.000 um	150.000 um	200.000 um
Electricidad	100.000 um	700.000 um	800.000 um
Gas		100.000 um	100.000 um
Gastos varios	100.000 um	100.000 um	200.000 um
Material de oficina	200.000 um		200.000 um
Publicidad	400.000 um		400.000 um

Los costes variables se aplican en un 60% a habitaciones, en un 20% a comidas, en un 10% a desayunos y en un 10% al bar, excepto el gas que se aplica íntegramente a la comida. Amortización, es un coste totalmente fijo y asciende en el periodo a 600.000 um. de las que el 55% corresponden a habitaciones, el 15% a comidas, el 5% a desayunos, el 5% al bar y el resto a administración y distribución por partes iguales.

Durante el periodo se ocuparon 5.000 camas y se vendieron 4.000 comidas y 5.000 desayunos. La producción del bar Central fue de 1.400.000 um, estando abierto un total de 200 horas a lo largo del periodo. El precio medio de venta de cada cama fue de 1.000 um./unidad; de cada comida, 800 ums., y de cada desayuno, 300 ums.

Además, los costes del Dpto. Auxiliar se distribuyen de la siguiente forma: 40% a habitaciones, 32% a comidas, 20% a desayunos y 8% al bar.

Por otro lado los costes variables de distribución se deben asignar a los servicios en función del coste industrial de propio de cada uno de ellos.

## 2 Se pide

- 1.- Precio de coste unitario por cama vendida, desayuno y comida, así como el resultado del bar Central.
- 2.- Cálculo de márgenes y resultados.
- 3.- Calcular el Punto Muerto.
4. Resultados por el Full-Costing

### 3 Solución Propuesta

Reparto Primario y Secundario									
C. Fijos y C. Variables	Total	Dpto. Auxiliar	Dpto. Principal Operativos				Dpto. Principal No Operativo		
		Economato	Habitación	Desayuno	Comida	Bar Central	Comercial	Administración	
Personal	Imputa directa								
	<i>Fijo</i>	3.565.000 um	65.000 um	2.000.000 um	200.000 um	500.000 um	300.000 um	100.000 um	400.000 um
	<i>Variable</i>	2.225.000 um	125.000 um	3.000.000 um	500.000 um	500.000 um	300.000 um	500.000 um	0 um
Impuestos	Tasa			60%	10%	20%	10%		
	<i>Fijo</i>	100.000 um	0 um	60.000 um	10.000 um	20.000 um	10.000 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	200.000 um	0 um	120.000 um	20.000 um	40.000 um	20.000 um	0 um	0 um
Agua	Tasa			60%	10%	20%	10%		
	<i>Fijo</i>	50.000 um	0 um	30.000 um	5.000 um	10.000 um	5.000 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	150.000 um	0 um	90.000 um	15.000 um	30.000 um	15.000 um	0 um	0 um
Electricidad	Tasa			60%	10%	20%	10%		
	<i>Fijo</i>	100.000 um	0 um	60.000 um	10.000 um	20.000 um	10.000 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	700.000 um	0 um	420.000 um	70.000 um	140.000 um	70.000 um	0 um	0 um
Gas	Tasa					100%			
	<i>Fijo</i>	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	100.000 um	0 um	0 um	0 um	100.000 um	0 um	0 um	0 um
Gtos. Varios	Tasa			60%	10%	20%	10%		
	<i>Fijo</i>	100.000 um	0 um	60.000 um	10.000 um	20.000 um	10.000 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	100.000 um	0 um	60.000 um	10.000 um	20.000 um	10.000 um	0 um	0 um
Material de Oficina	Tasa			60%	10%	20%	10%		
	<i>Fijo</i>	200.000 um	0 um	120.000 um	20.000 um	40.000 um	20.000 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um
Publicidad	Tasa			60%	10%	20%	10%		
	<i>Fijo</i>	400.000 um	0 um	240.000 um	40.000 um	80.000 um	40.000 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um
Amortización	Calculo			55%	5%	15%	5%	10%	10%
	<i>Fijo</i>	600.000 um	0 um	330.000 um	30.000 um	90.000 um	30.000 um	60.000 um	60.000 um
	<i>Variable</i>	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um	0 um
<b>Subtotal Reparto Primario</b>		190.000 um	6.590.000 um	940.000 um	1.610.000 um	840.000 um	660.000 um	460.000 um	
	<i>Fijo</i>	5.115.000 um	65.000 um	2.900.000 um	325.000 um	780.000 um	425.000 um	160.000 um	460.000 um
	<i>Variable</i>	6.175.000 um	125.000 um	3.690.000 um	615.000 um	830.000 um	415.000 um	500.000 um	0 um
Economato	Estimado			40%	20%	32%	8%		
	<i>Fijo</i>	65.000 um	0 um	26.000 um	13.000 um	20.800 um	5.200 um	0 um	0 um
	<i>Variable</i>	125.000 um	0 um	50.000 um	25.000 um	40.000 um	10.000 um	0 um	0 um
<b>Total Subreparto</b>		6.666.000 um	6.666.000 um	978.000 um	1.670.800 um	855.200 um	660.000 um	460.000 um	
	<i>Fijo</i>	2.926.000 um	2.926.000 um	338.000 um	800.800 um	430.200 um	160.000 um	460.000 um	
	<i>Variable</i>	3.740.000 um	3.740.000 um	640.000 um	870.000 um	425.000 um	500.000 um	0 um	

#### N.1 Calculo del consumo de Economato e Imputación

	Pack A	Pack B	Pack C
Exst. Iniciales	800.000 um	600.000 um	700.000 um
Compras	600.000 um	500.000 um	700.000 um
- Exist. Finales	400.000 um	600.000 um	1.000.000 um
<b>= Consumo</b>	<b>1.000.000 um</b>	<b>500.000 um</b>	<b>400.000 um</b>
	Comidas	Desayunos	Bar Central
Pack A	60% 600.000 um	40% 200.000 um	0% 0 um
Pack B	90% 900.000 um	10% 50.000 um	0% 0 um
Pack C	0% 0 um	0% 0 um	100% 400.000 um

**Estimación de Costes de Producción**

	Servicio Habitaciones	Servicio Comidas	Servicio Desayunos	Servicio Bar Central	Total
<b>Servicios Prestados</b>	5.000 camas	4.000 comidas	5.000 desayu	200 horas	
<b><u>Costes Directos Variables (Ver Nota 1)</u></b>					
Pack A		600.000 um	400.000 um	0 um	<b>1.000.000 um</b>
Pack B		450.000 um	50.000 um	0 um	<b>500.000 um</b>
Pack C		0 um	0 um	400.000 um	<b>400.000 um</b>
<i>Subtotal Costes Directos</i>		1.050.000 um	450.000 um	400.000 um	<b>1.900.000 um</b>
	0%	55%	41%	48%	25%
<b><u>Costes Indirectos Variables</u></b>					
Habitaciones	3.740.000 um				<b>3.740.000 um</b>
Desayuno			640.000 um		<b>640.000 um</b>
Comida		870.000 um			<b>870.000 um</b>
Bar Central				425.000 um	<b>425.000 um</b>
<i>Subt. Costes Indirectos</i>	3.740.000 um	870.000 um	640.000 um	425.000 um	<b>5.675.000 um</b>
	100%	45%	59%	52%	75%
<b>Coste de Producción</b>	3.740.000 um	1.920.000 um	1.090.000 um	825.000 um	7.575.000 um
<b>Costes Unitarios</b>	748 um	480 um	218 um	4.125 um	

**Análisis de Rendimientos y Resultados**

	Servicio Habitaciones	Servicio Comidas	Servicio Desayunos	Servicio Bar Central	Total
<b>Servicios Facturados</b>	5.000 camas	4.000 comidas	5.000 desayu	200 horas	
Precio Medio Servicio	1.000 um/ud	800 um/ud	300 um/ud		
Ingresos por Servicios	5.000.000 um	3.200.000 um	1.500.000 um	1.400.000 um	<b>11.100.000 um</b>
- Coste Industrial Variable	3.740.000 um	1.920.000 um	1.090.000 um	825.000 um	<b>7.575.000 um</b>
<b>= Margen Industrial Variable</b>	1.260.000 um	1.280.000 um	410.000 um	575.000 um	<b>3.525.000 um</b>
	34%	67%	38%	70%	<b>47%</b>
- Costes Distribución	49,4%	25,3%	14,4%	10,9%	100,0%
	246.865 um	126.733 um	71.947 um	54.455 um	500.000 um
<b>= Margen Comercial Bruto</b>	1.013.135 um	1.153.267 um	338.053 um	520.545 um	3.025.000 um
	27,1%	60,1%	31,0%	63,1%	39,9%
- Costes Fijos Propios	2.926.000 um	800.800 um	338.000 um	430.200 um	4.495.000 um
<b>= Contribución Neta</b>	-1.912.865 um	352.467 um	53 um	90.345 um	-1.470.000 um
	-51,1%	18,4%	0,0%	11,0%	-19,4%
-Costes de Estructura					620.000 um
= Rtdo. Analítico					<b>-2.090.000 um</b>