Restaurante Emblema

Reparto primario y secundario con autoconsumo, calculo coste de producción y analisis de resultados

Jose Ignacio González Gómez
Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas - Universidad de La Laguna
www.jggomez.eu

Basado en:

V.2.6

Enunciado

El restaurante Emblema tiene distinguido los siguientes centros de costes para el control de los mismos: Restaurante, Eventos, Aprovisionamiento, Cocina y Mantenimiento-limpieza, siendo estos tres últimos centros auxiliares. El restaurante quiere conocer, para este mes, cuáles han sido los costes que se han generado en cada uno de los centros asi como el coste de los productos y servicios.

Tenemos información sobre los costes que se han generado en el mes:

Costes del periodo

Amortización Construcciones	N1	4.000 €	Coste Indirectos
Amortización Mobiliario	N2	3.500 €	Coste Indirectos
Sueldos y Salarios	N.3	7.825 €	Costes Semidirectos
Seguridad Social empresa	N.3	2.500 €	
Suministros	N.4	3.500 €	Coste Indirectos
Otros servicios	N.4	1.230 €	Coste Indirectos
Consumo de productos de limpieza	N.5	600 €	Costes Semidirectos
Consumo de Alimentos y bebidas	N.6	1.800 €	Coste Indirectos
	Total	24.955 €	

Las claves de reparto primario

N1	Las instalaciones construidas estan ocupas por	
	Cocina	80 m2
	Aprovisionamientos	50 m2
	Restaurante	450 m2
	Eventos	920 m2
	Total contrucción	1.500 m2
N2	El mobiliario esta distribuido según valor en	
	Cocina	10%
	Aprovisionamientos	20%
	Restaurante	30%
	Eventos	40%
	Total inversión mobiliario	100%
N3	El coste de personal se distribuye como sigue:	
	Mantenimiento y Limpieza	1.300,0 €
	Cocina	2.500,0 €
	Aprovisionamientos	1.200,0 €
	Restaurante	4.000,0 €
	Eventos (Resto)	

N4	Coste de Suministros y Otros Servicios	
	Mantenimiento y Limpieza	5%
	Cocina	40%
	Aprovisionamientos	15%
	Restaurante	20%
	Eventos	20%
	Total	100%
N5	Productos de limpieza se cosumieron en el centro de Mantenimiento y limpieza	
N6	Consumo de alimentos y bebidas	
	Restaurante	45%
	Eventos (Resto)	
N7	Ingresos del periodo	
	Restaurante:	31.240,90 €
	Eventos:	48.291,38 €

Centros de costes, clasificación, unidades de obra y subreparto

Presentamos a continuación los centros de costes, su categoría o clasificación, así como la unidad de obra y claves de subreparto.

Centros de Costes (Dptos) y Unidades de Obra. Claves de subreparto

	Centros Auxiliares			Principales Operativos	
	Mantenimiento y Limpieza **Mant-Limp**	Cocina **Cocina**	Aprovisiona-miento **Aprovis.**	Restaurante **Rest.**	Eventos **Event**
Unidad de obra o actividad	Horas trabajadas 600 hras	Servicios Prestados 2.000 servicios	Consumo Bebidas y Alimentos Ver N.6	Ménu servidos 4.500 menús	Nº de eventos 40 eventos

Claves de subreparto

Mantenimiento y Limpieza	20 hras	300 hras	100 hras	60 hras	120 hras
Cocina		20 servic		500 servic	1.480 servic
Aprovisiona-miento ver nota				Ver N.6	Ver N.6

Se pide

1. Reparto primario y secundario
2. Método coste completo
   - Cálculo del coste de producción metodo coses
   - Analisis de resultados.
3. Método imputación racional (ver nota 9)
   - Cálculo del coste de producción metodo coses
   - Analisis de resultados.
4. Método coste variable (ver nota 10)
   - Cálculo del coste de producción metodo coses
   - Analisis de resultados.

N9 Estimación de los niveles de actividad

	Maxima	Normal	Deseada
P.O Restaurante:	8.500 menús	5.000 menús	6.500 menús
P.O Eventos:	100 eventos	60 eventos	80 eventos

N10. Estimación costes variables a nivel de centros operativos

P.O Restaurante:	45%
P.O Eventos:	7500%

Solución

Reparto 1º y 2

Reparto primario

	Total	Centros Auxiliares			Principales Operativos			
		Mant-Limp	Cocina	Aprovis.	Rest.	Event		
Amortización Construcciones	N1		80 m2	50 m2	450 m2	920 m2		
	4.000 €	0,0%	5,3%	3,3%	30,0%	61,3%	100,0%	Ok
		- €	213 €	133 €	1.200 €	2.453 €	4.000 €	Ok
Amortización Mobiliario	N2		10%	20%	30%	40%		
	3.500 €	- €	350 €	700 €	1.050 €	1.400 €	3.500 €	ok
Coste Pers. (Sueldos y Seg.Social Empr)	N.3	1.300,0 €	2.500,0 €	1.200,0 €	4.000,0 €	1.325,0 €	10.325 €	Ok
	10.325 €							
Suministros mas Otros servicios	N.4	5%	40%	15%	20%	20%	100,0%	
	4.730 €	237 €	1.892 €	709,50 €	946 €	946 €	4.730 €	Ok
Consumo productos de limpieza	N.5							
	600 €	600 €					600 €	Ok
Consumo de Alimentos y bebidas	N.6				45%	55%		
	1.800 €				810 €	990 €	1.800 €	Ok
Total Reparto Primario	24.955 €	2.136,5 €	4.955,3 €	2.742,8 €	8.006,0 €	7.114,3 €	24.955 €	Ok

Reparto secundario planteamiento

		Centros Auxiliares			Principales Operativos	
		Mant-Limp	Cocina	Aprovis.	Rest.	Event
Total Reparto Primario	24.955 €	2.136,5 €	4.955,3 €	2.742,8 €	8.006,0 €	7.114,3 €
Mant-Limp	600 hras	20 hras	300 hras	100 hras	60 hras	120 hras
T.Costes Reparto (N.7):						
Cocina	2.000 serv	0 serv	20 serv	0 serv	500 serv	1.480 serv
T.Costes Reparto (N.7):						
Aprovis.	Ver N.6				45,0%	55,0%
T.Costes Reparto (N.7):						

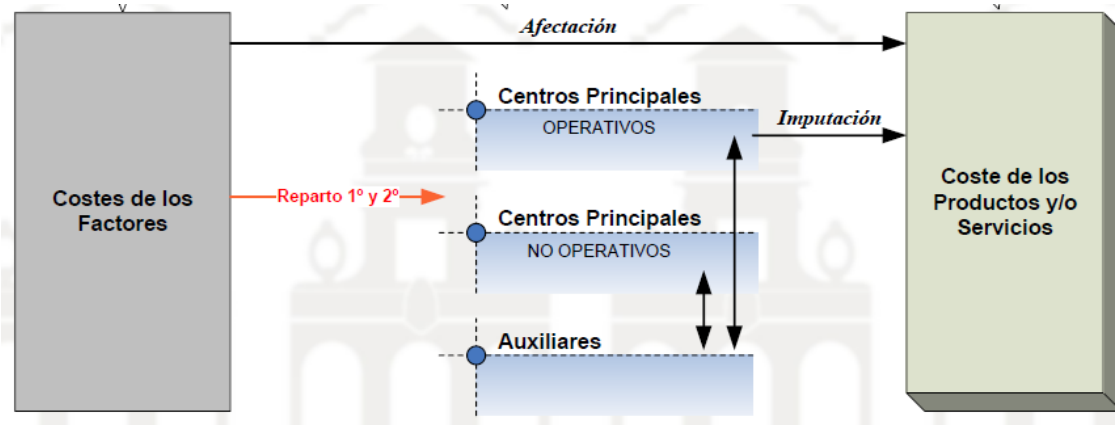
N8 - Ecuaciones subreparto: en forma clásica

TMa=(RP+0,0333*TMa)	X=2136,5+0,0333X	2.210,172 €
TCo=(RP+0,5*TMa+0,01TCo)	Y=(4955,33+0,5*X+0,01Y)	6.121,6 €
TA= RP+100/600TMa	Z=2742,8+100/600X	3.111,2 €

Total Reparto 1º y 2º

		Centros o dptos Auxiliares			Principales Operativas	
Costes Indirectos		Aprovio	Cocina	Manteni Limpieza	Restaurante	Eventos
Amorti. Contr	4.000,00 €	50 m2	80 m2		450 m2	920 m2
2,67 €/m2	1500 m2	3,33%	5,33%	0,00%	30,00%	61,33%
		133,33 €	213,33 €	0,00 €	1.200,00 €	2.453,33 €
Amorti.Mob	3.500,00 €	20%	10%		30%	40%
		700,00 €	350,00 €	0,00 €	1.050,00 €	1.400,00 €
Costes Personal Sueldos + Seg. Social	10.325,00 €	1.200,00 €	2.500,00 €	1.300,00 €	4.000,00 €	1.325,00 €
Suministros + Otros servicios	4.730,00 €	15,00%	40,00%	5,00%	20,00%	20,00%
		709,50 €	1.892,00 €	236,50 €	946,00 €	946,00 €
Consumpo produc limpieza	600,00 €			600,00 €		
Alimentos y Benibda	1.800,00 €				45%	55%
					810,00 €	990,00 €
Total Reparto 1º	24.955 €	2.742,83 €	4.955,33 €	2.136,50 €	8.006,00 €	7.114,33 €
Mantenimiento- Limpieza	600 hr	100 hr	300 hr	20 hr	60 hr	120 hr
3,68 €/hr	2.210,34 €	368,39 €	1.105,17 €	73,68 €	221,03 €	442,07 €
Cocina	2.000 ser	0 ser	20 ser	0 ser	500 ser	1.480 ser
	6.121,72 €	- €	61,22 €	- €	1.530,43 €	4.530,07 €
Aprovosionamiento	3.111,19 €				45%	55%
					1.400,04 €	1.711,15 €
Total Reparto 2º		0,00 €	0,00 €	0,00 €	11.157,50 €	13.797,63 €

Esquema de los modelos de costes



Modelo General

Calculo del coste de producción

		Restaurante	Eventos	Total
	Actividad - Produccion			
1º Nivel	***Costes Directos del producto o servicio***			
	Costes Directo 1			

	Subtotal Costes Directos			
	Costes Indirectos - Prinicipales Opertativas			
2º Nivel	Centros / Clave de Imputación			
	Princip. Operativa 1 / Uds producidas...			
	--------- / ---------			
	Subtotal Costes Indirectos			
3º nivel	***Coste de producción***			

Análisis de resultados

		Restaurante	Eventos	Total
1º Nivel	**Actividad - Ingresos**			
	Costes de Producción			
	Margen bruto y unitario			
	Costes Indirectos - Prinicipales No Opertativas			
2º Nivel	Centros / Clave de Imputación			
	Princip. No Operat.1 / ---------			
	--------- / ---------			
	Margen neto y unitario			
3º nivel	***Costes de estructura o generales***			
	Costes de subactividad, oportunidad			
	Resultado del periodo			

Metodo coste completo

Calculo del coste de producción

		Restaurante	Eventos	Total
	Actividad - Produccion	4.500 menús	40 eventos	
	Costes Directos del producto o servicio			
1º Nivel	Costes Directo 1	- €	- €	- €
	---------	- €	- €	- €
	Subtotal Costes Directos	- €	- €	- €
	Costes Indirectos - Prinicipales Opertativas			
	Centros / Clave de Imputación			
2º Nivel	Restaurante / Nº de servicios	11.157,50 €		11.157,50 €
	Eventos / Nº Eventos		13.797,63 €	13.797,63 €
	Subtotal Costes Indirectos	11.157,50 €	13.797,63 €	
3º nivel	***Coste de producción***	11.157,50 € 2,48 €/se	13.797,63 € 344,9 €/eve	24.955,13 €

Análisis de resultados

		Restaurante	Eventos	Total
1º Nivel	**Actividad - Ingresos**	4.500 menús 31.240,90 €	40 eventos 48.291,38 €	79.532,28 €
	Costes de Producción	11.157,50 €	13.797,63 €	24.955,13 €
	Margen bruto y unitario	20.083,40 € 4,46 €/se	34.493,75 € 862,3 €/eve	54.577,15 €
	Costes Indirectos - Prinicipales No Opertativas			
	Centros / Clave de Imputación			
2º Nivel	Princip. No Operat.1 / ---------			
	--------- / ---------			
	Margen neto y unitario	20.083,40 €	34.493,75 €	54.577,15 €
3º nivel	***Costes de estructura o generales***			
	Costes de subactividad, oportunidad			
	Resultado del periodo			54.577,15 €
	Otros indicadores o KPI			
	Margen Bruto sobre el coste	**180%**	**250%**	**219%**
	Margen Neto sobre los ingresos	**64,3%**	**71,4%**	**68,6%**
	Precio medio de servicio :	6,94 €/se	1.207,3 €/eve	

Metodo imputación racional

Calculo de la tasa de subactividad Ver Nota 9

	Maxima	Normal	Deseada
P.O Restaurante:	8.500 menús	5.000 menús	6.500 menús
P.O Eventos:	100 eventos	60 eventos	80 eventos

	Restaurante	Eventos	Total
Tasa de subactividad	10,0%	33,33%	
Coste de subactividad	1.115,75 €	4.599,21 €	5.714,96 €
Costes ajustado a la actividad	10.041,75 €	9.198,42 €	19.240,17 €

Calculo del coste de producción

		Restaurante	Eventos	Total
	Actividad - Produccion	4.500 menús	40 eventos	
	Costes Directos del producto o servicio			
1º Nivel	Costes Directo 1	- €	- €	- €
1º Nivel	---------	- €	- €	- €
1º Nivel	*Subtotal Costes Directos*	- €	- €	- €
	Costes Indirectos - Prinicipales Opertativas			
	Centros / Clave de Imputación			
2º Nivel	Restaurante / Nº de servicios	10.041,75 €		10.041,75 €
2º Nivel	Eventos / Nº Eventos		9.198,42 €	9.198,42 €
2º Nivel	*Subtotal Costes Indirectos*	10.041,75 €	9.198,42 €	
3º nivel	***Coste de producción***	10.041,75 € 2,23 €/se	9.198,42 € 229,96 €/se	19.240,17 €

Análisis de resultados

		Restaurante	Eventos	Total
1º Nivel	**Actividad - Ingresos**	4.500 menús 31.240,90 €	40 eventos 48.291,38 €	79.532,28 €
1º Nivel	***Costes de Producción***	10.041,75 €	9.198,42 €	19.240,17 €
1º Nivel	***Margen bruto y unitario***	21.199,15 € 4,71 €/se	39.092,96 € 977,32 €/se	60.292,11 €
	Costes Indirectos - Prinicipales No Opertativas			
	Centros / Clave de Imputación			
2º Nivel	Princip. No Operat.1 / ---------			
2º Nivel	--------- / ---------			
2º Nivel	***Margen neto y unitario***			
	Costes de estructura o generales			
3º nivel	**Costes de subactividad**			5.714,96 €
3º nivel	**Resultado del periodo**			54.577,15 €

Otros indicadores o KPI			
Margen Bruto sobre el coste	**211%**	**425%**	**313%**
Margen Neto sobre los ingresos	**67,9%**	**81,0%**	**75,8%**
Precio medio de servicio :	6,94 €/se	1.207,3 €/eve	

Metodo costes variables

Estimación de costes variables a nivel de centros operativos Ver Nota 10

	P.O Restaurante:	P.O Eventos:	Total
% Costes Variables	45%	75%	
Costes Variables	5.020,87 €	10.348,22 €	15.369,10 €
Costes Fijos o Generales	6.136,62 €	3.449,41 €	9.586,03 €

Calculo del coste de producción

		Restaurante	Eventos	Total
	Actividad - Produccion	4.500 menús	40 eventos	
1º Nivel	***Costes Directos Variables del producto o servicio***			
	Costes Directo 1	- €	- €	- €
	---------	- €	- €	- €
	Subtotal Costes Directos	- €	- €	- €
	Costes Indirectos Variables - Prinicipales Opertativas			
	Centros / Clave de Imputación			
2º Nivel	Restaurante / Nº de servicios	5.020,87 €		5.020,87 €
	Eventos / Nº Eventos		10.348,22 €	10.348,22 €
	Subtotal Costes Indirectos	5.020,87 €	10.348,22 €	
3º nivel	***Coste de producción***	5.020,87 € 1,12 €/se	10.348,22 € 258,71 €/se	15.369,10 €

Análisis de resultados

		Restaurante	Eventos	Total
1º Nivel	**Actividad - Ingresos**	4.500 menús 31.240,90 €	40 eventos 48.291,38 €	79.532,28 €
	Costes de Producción	5.020,87 €	10.348,22 €	15.369,10 €
	Margen bruto y unitario	26.220,02 € 5,83 €/se	37.943,15 € 948,58 €/se	64.163,18 €
	Costes Indirectos Variables - Prinicipales No Opertativas			
	Centros / Clave de Imputación			
2º Nivel	Princip. No Operat.1 / ---------			
	--------- / ---------			
	Margen neto y unitario			
3º nivel	***Costes de estructura o generales***			
	Costes Fijos y de Estructura			9.586,03 €
	Resultado del periodo			54.577,15 €

Otros indicadores o KPI			
Margen Bruto sobre el coste	**522%**	**367%**	**417%**
Margen Neto sobre los ingresos	**83,9%**	**78,6%**	**80,7%**
Precio medio de servicio :	6,94 €/se	1.207,3 €/eve	