



Eventos Canarias

Toma de decisiones. Establecimiento de precio (PVP), con márgenes garantizados y aplicación de descuentos y ofertas

Jose Ignacio González Gómez

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

www.jggomez.eu

Ejercicio Basado

V.25

Enunciado

La empresa "Eventos Canarios" ofrece un catering VIP cuyo precio está condicionado al nº de comensales o asistentes según se recoge en la siguiente tabla.

Conjuntamente se facilita los datos económicos básicos relacionados.

Descuento según nº de comensales al evento

	<= 20 comensales	Entre 30 y 40 comensales	> 40
Descuento por comensal	0%	15%	30%

Datos económicos "Catering VIP por comensal"

Costes Grles o de Estructura: 3,00 €/ud

Coste variable del menú 6,00 €/ud

Margen mínimo deseado: 10,00 €/ud

Subtotal 19,00 €/ud

Se pide

1. Determinar el precio de referencia del menú por comensal que garantice el margen mínimo deseado.
2. Calcular el resultado según por comensal según nº de asistentes al evento grado

Resultado estimado según nº de comensales

	<= 20 comensales	Entre 30 y 40 comensales	> 40
Descuento por comensal	0%	15%	30%
Nº Comensales	8	35	45

Para facilitar la solución se presenta la siguiente plantilla que es necesario completar, acompañado de los cálculos necesarios para su desarrollo.

Plantilla de trabajo

Plantilla

Marg. Min= % mg1	
Dto MÁX sobre PVP = % Dto	
Margen aplicar sobre el coste % mg2 =	
Precio de referencia del menú por comensal	

	<= 20 comensales	Entre 30 y 40 comensales	> 40
Descuento por comensal			
Ingreso neto por comensal			
Margen Bruto por comensal			

Solución

Fundamentos...

Fundamentos y justificación de formulación

Identificación de las variables del modelo

Coste de adquisición: C

Margen mínimo fijado sobre el coste: mg1

Objetivo: O1 = Pvp mínimo = C*(1+mg1) = O1 (a)

Máximo descuento a soportar sobre el PVP con el fin de cumplir el objetivo sobre margen = Dto

PVP = C + (C*mg2) = C (1+mg2)

Objetivo: O2 = Pvp *(1-Dto) = C (1+mg2)*(1-Dto) =O2 (b)

O1 = O2 ; (a) = (b) ; C*(1+mg1) = C (1+mg2)*(1-Dto)

Sustituyendo y despejando el mg2 que es el que queremos conocer para aplicar al coste de adquisición con el fin de garantizar el margen de beneficio deseado (mg1) es...

$$\text{mg2} = (\text{mg1} + \text{Dto}) / (1 - \text{Dto})$$

Solución Apartado 1:

Marg. Min=	mg1	111,11%
Dto MÁX sobre PVP	Dto	30,00%
Margen aplicar sobre el coste (*)	mg2 =	202% 18,14 €

* Margen aplicar sobre el coste (c) para garantizar el beneficio deseado (mg1) $\text{mg2} = (\text{mg1} + \text{Dto}) / (1 - \text{Dto})$

Precio de referencia del menú por comensal	27,14 €/ud
--	------------

Comprobación I

Coste del menu (C)		9,00 €
Margen Mínimo deseado sobre el Coste (C)	111,11%	10,00 €
Pvp para cumplir objetivo:	202%	27,14 €
Dto Max sobre PVP:	30%	8,14 €
Ingreso Neto:		19,00 €
- Coste del menu (C)		9,00 €
Beneficio		10,00 €
Margen / coste de adquisición:	111,11%	Ok

Solución Apartado 2:

	<= 20 comensales	Entre 30 y 40 comensales	> 40
Descuento por comensal	0%	15%	30%
Nº Comensales	8 comen	35 comen	45 comen

Resultado por comensal según nº de asistentes al evento

Ingresos 27,14 €/ud	27,14 €/ud 217,14 €	23,07 €/ud 807,50 €	19,00 €/ud 855,00 €
- Coste Unitario 9,00 €/ud	72,00 €	315,00 €	405,00 €
Margen Bruto Total	145,14 €	492,50 €	450,00 €
Margen Bruto Unitario	18,14 €/ud	14,07 €/ud	10,00 €/ud
Margen B/ Coste	201,6%	156,3%	111,1%
Margen B/ Ingresos	66,8%	51,8%	36,8%