



Como en Casa. Restauración Canaria

Valoración de inventarios minorista, resultado del periodo del departamento e índice Food Cost.

Jose Ignacio González Gómez

Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas

www.jggomez.eu

Ver 2.5

Basado en...

Enunciado

Como gerente del restaurante “Como en Casa” especializado Cocina Canaria, concentra su oferta gastronómica en dos tipos de servicio: “Menú” y “a la Carta”. Los movimientos y resultado de este último ejercicio se resume en el siguiente cuadro

Dirección "Como en Casa": Restauración Canaria. Movimientos del periodo y costes e ingresos estimados

| Servicios- Partidas | Menús | A la Carta |
|--|-------------------------|------------------------|
| <i>Datos según Dpto Financiero</i> | | |
| Ingresos estimados (comensales e Importes) | 150.000 € 12.500 Com | 125.000 € 7.000 Com |
| <i>Movimientos del economato</i> | | |
| Existencias Iniciales | 15.000 € | 10.000 € |
| Margen sobre el coste | 75% | 200% |
| Compras Netas | 18.000 € | 40.000 € |
| Difer. de Invent. Normal | 2.000 € | 1.500 € |
| Difer. de Invent. Extraord. | 6.000 € | 4.500 € |
| <i>Costes del Periodo</i> | | |
| Personal Restaurante y Servic. | 25.000 € | |
| Personal de Cocina | 30.000 € | |
| Personal Dirección | 23.500 € | |
| Costes indirectos (Luz, agua..) | 1.850 € | |
| Subtotal | 80.350 € | |

Se pide

Basado en el criterio de margen minorista determinar los inventarios finales y el resultado final de la empresa en el periodo. Así como El Food Cost de cada servicio y total de la empresa

Plantilla de trabajo

| Servicios- Partidas | Menús | A la Carta | Total |
|---|------------------|------------------|------------------|
| Actividad (Nº comensales) | 12.500 Com | 7.000 Com | 19.500 Com |
| % Margen/Coste | 75% | 200% | |
| % Coste/Ingreso | | | |
| Ventas o Salidas Ingresos | 150.000 € | 125.000 € | 275.000 € |
| Salidas o Coste Vtas Teóricas | | | |
| = Margen Bruto Teórico | | | |
| Existe. Finales Teóricas | | | |
| Difer. Invent. Normal | 2.000 € | 1.500 € | 3.500 € |
| Difer. Invent. Extraordinaria | 6.000 € | 4.500 € | 10.500 € |
| Existe.Finales Estimadas | | | |
| - Ventas (Salidas) al coste ajustada o real | | | |
| = Margen Bruto Estimado | | | |
| % Rdto Bruto sobre el Coste | | | |
| % Rdto Bruto sobre Ingresos | | | |
| Costes de estructura o generales | | | |
| Costes Extraordinarios y Otros Ajustes | | | |
| Resultado del Periodo | | | |

Otros indicadores básicos

| | | | |
|-----------------------------|--|--|--|
| Food Cost % | | | |
| Ingreso medio por comensal | | | |
| Coste medio por comensal | | | |
| % Margen Bruto por comensal | | | |

Solución

Dirección "Como en Casa": Restauración Canaria. Movimientos del periodo y costes e ingresos

| Servicios- Partidas | Menús | A la Carta | Total |
|---|---------------------|-------------------|---------------------|
| Actividad (Nº comensales) | 12.500 Com | 7.000 Com | 19.500 Com |
| % Margen/Coste | 75% | 200% | |
| % Coste/Ingreso | 57,14% | 33,33% | |
| Ventas o Salidas Ingresos | 150.000 € | 125.000 € | 275.000 € |
| Salidas o Coste Vtas Teóricas | 85.714,3 € | 41.666,7 € | 127.381,0 € |
| = Margen Bruto Teórico | 64.285,7 € | 83.333,3 € | 152.667 € |
| Existe. Finales Teóricas | - 52.714,3 € | 8.333,3 € | - 44.381,0 € |
| Difer. Invent. Normal | 2.000 € | 1.500 € | 3.500 € |
| Difer. Invent. Extraordinaria | 6.000 € | 4.500 € | 10.500 € |
| Existe.Finales Estimadas | - 60.714,3 € | 6.833,3 € | - 47.881,0 € |
| - Ventas (Salidas) al coste ajustada o real | 87.714,3 € | 43.166,7 € | 130.881,0 € |
| = Margen Bruto Estimado | 62.285,1 € | 81.833,0 € | 144.118,6 € |
| % Rdto Bruto sobre el Coste | 71,01% | 189,57% | 110,11% |
| % Rdto Bruto sobre Ingresos | 41,52% | 65,47% | 52,41% |
| Costes de estructura o generales | | | 80.350 € |
| Costes Extraordinarios y Otros Ajustes | | | 10.500 € |
| Resultado del Periodo | | | 53.268,6 € |

Otros indicadores básicos

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Food Cost % | 58,5% | 34,5% | 47,6% |
| Ingreso medio por comensal | 12,00 €/com | 17,86 €/com | 29,86 €/com |
| Coste medio por comensal | 7,02 €/com | 6,17 €/com | 13,18 €/com |
| % Margen Bruto por comensal | 71,01% | 189,58% | 126,47% |