



Tapas y Vinos

Valoración de inventarios minorista, determinar el resultado del periodo y el índice Food Cost

Jose Ignacio González Gómez

Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas

www.jggomez.eu

Versión del documento 2.2

1 Enunciado

Nuestro proyecto gastronómico presenta la siguiente información correspondiente al último periodo mensual para las dos categorías de productos "tapas" y "bebidas" así como los costes generales o de estructura del mes.

Tasca " Tapas y Vinos " Canarios

Movimientos del periodo

| Familia -Productos | Tapas | Vinos - Cañas y Otros | Otros costes del Periodo |
|-------------------------------|----------|--|--------------------------|
| Margen sobre el coste | 200% | 150% | |
| Ventas Netas (1) | 20.000 € | 30.000 € | |
| Compras Brutas | 18.000 € | 20.000 € | |
| Existencias Iniciales | 15.000 € | 10.000 € | |
| Dtos sobre Comprras | 2.000 € | 1.500 € | |
| Costes Generales o Estructura | | Personal | 7.000 € |
| | | Alquiler | 1.200 € |
| | | Agua y Luz | 450 € |
| | | Asesoría | 120 € |
| | | Otros | 450 € |
| | | Subtotal costes generales del periodo | 9.220 € |

Nota 1: Según facturación del TPV. Registros de caja y Datafono

Se pide: Con estos datos se pide:

- a) Determinar el inventario final de cada familia, así como el Food Cost y el resultado final ajustado a la siguiente plantilla.

Esquema para la solución: Inventarios y Resultados del Periodo

| Familia -Productos | Tapas | Vinos - Cañas y Otros | Total |
|--|-------|-----------------------|---------|
| <i>Inventario Final</i> | | | |
| <i>Ventas Netas:</i> | | | |
| <i>Coste de Ventas (Consumos)</i> | | | |
| <i>Food Cost en %</i> | | | |
| <i>Margen Bruto</i> | | | |
| <i>Costes de Estructura o Generales:</i> | | | 9.220 € |
| <i>Resultado del Periodo:</i> | | | |

2 Solución

SOLUCION

| Tasca " Tapas y Vinos " Canarias | Tapas | Vinos - Cañas y Otros | Total |
|---|-----------------|-----------------------|-----------------|
| Movimientos del periodo | | | |
| Existencias Iniciales | 15.000 € | 10.000 € | 25.000 € |
| Compras Netas | 16.000 € | 18.500 € | 34.500 € |
| Mercancia disponible para la vta | 31.000 € | 28.500 € | 59.500 € |
| Margen sobre el coste | 200% | 150% | |
| % Margen sobre PVP | 66.7% | 60.0% | |
| % Coste de Ventas | 33.3% | 40.0% | |
| Ventas Netas: | 20.000 € | 30.000 € | 50.000 € |
| Coste de ventas | 6.667 € | 12.000 € | 18.667 € |
| Inventario Final | 24.333 € | 16.500 € | 40.833 € |

Según el siguiente esquema

Inventarios y Resultados del Periodo

| Familia -Productos | Tapas | Vinos - Cañas y Otros | Total |
|-----------------------------------|----------|-----------------------|----------|
| Inventario Final | 24.333 € | 16.500 € | 40.833 € |
| Ventas Netas: | 20.000 € | 30.000 € | 50.000 € |
| Coste de Ventas (Consumos) | 6.667 € | 12.000 € | 18.667 € |
| Food Cost en % | 33.3% | 40.0% | 37.3% |
| Margen Bruto | 13.333 € | 18.000 € | 31.333 € |
| Costes de Estructura o Generales: | | | 9.220 € |
| Resultado del Periodo: | | | 22.113 € |