



Hotel Afomar XXI

Raparto primario y secundario. Calculo del coste del servicio y análisis y previsión de resultados

Jose Ignacio González Gómez

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

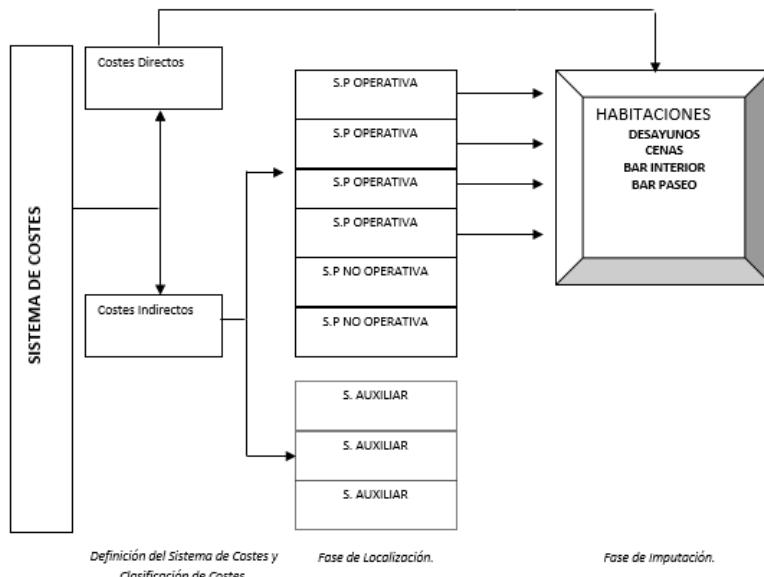
www.jggomez.eu

Ejercicio adaptado del libro "Contabilidad Analítica de Explotación. Edición adaptada a Empresas Turísticas. "Aranda Hipólito, Ángel y Aranguren Castro, Javier. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces. 1996. pp 322-324

Enunciado

Hotel AFOMAR XXI ****, cuenta con una capacidad hotelera de 500 habitaciones (100 individuales, 395 dobles y 5 superlujo) además posee los servicios propios de comedor (desayunos y cenas) y dos bares, uno interior y otro exterior a pie de paseo.

El modelo de costes aplicado en la empresa es Costes Completos o Full Costing.



La empresa se encuentra organizada en las siguientes secciones o centros de costes:

Centros de Costes	Tipo	Unidad de Obra.
Administración General	Auxiliar	
Servicio Técnico	Auxiliar	
Cocina	Auxiliar	
Relaciones Públicas y Publicidad.	Principal no operativa.	Unidades monetarias vendidas.
Compras	Principal Operativa	Consumo en u.m de materias primas
Habitaciones	Principal operativa	Nº de Habitaciones vendidas.
Restauración	Principal operativa	Consumo en u.m de materias primas de desayunos y cenas.
Bares	Principal operativa	Consumo en u.m de materias primas de bases.
Comercial	Principal no operativa	u.m vendidas.

Los datos que obtenemos de nuestro programa ERP de Gestión Hotelera (Control de Almacén y Facturación) sobre los movimientos de inventarios para el presente mes son los siguientes:

MOVIMIENTOS DE INVENTARIOS EN EL PERÍODO.		Exis.Inicial	Compras	Exis.Final
<i>Materias Primas Sólidos</i>		400.000 €	3.000.000 €	600.000 €
<i>Materias Primas Líquidos</i>		600.000 €	4.000.000 €	1.100.000 €
<i>Material Diverso</i>		250.000 €	200.000 €	350.000 €
<i>Material de Oficina</i>		300.000 €	800.000 €	200.000 €
		M. P Sólidos	M.P Líquidos	Total
<i>Cenas</i>		1.500.000 €	2.000.000 €	3.500.000 €
<i>Desayunos</i>		400.000 €	650.000 €	1.050.000 €
<i>Bar Interno</i>		300.000 €	200.000 €	500.000 €
<i>Bar Paseo</i>		600.000 €	650.000 €	1.250.000 €
Total		2.800.000 €	3.500.000 €	6.300.000 €

Además, sabemos que los ingresos del periodo son los siguientes:

INGRESOS POR SERVICIOS (PERÍODO)			
100 hab.	Individuales	310 rot	1.395.000 €
395 hab.	Dobles	5400 rot	32.400.000 €
5 hab.	Superlujo	100 rot	<u>1.200.000 €</u>
<i>Total de Habitaciones:</i>			34.995.000 €
<i>Desayunos</i>			4.200.000 €
<i>Cenas</i>			<u>8.800.000 €</u>
<i>Total de Restauración:</i>			13.000.000 €
<i>Bar Interior</i>			1.800.000 €
<i>Bar Paseo</i>			<u>3.400.000 €</u>
<i>Total Bares</i>			5.200.000 €
TOTAL.....			53.195.000 €

Los datos que obtenemos del departamento de contabilidad ajustada al periodo correspondiente son los siguientes:

COSTES DEL PERÍODO			
Agua	200.000 €	Otros Suminis.	2.000.000 €
Electricidad	1.500.000 €	Public.y Prop.	1.000.000 €
Gas	400.000 €	Relac.Públicas	750.000 €
Conservación	600.000 €	Tributos (IAE)	500.000 €
Personal	18.000.000 €	Amortización	1.200.000 €

Destacar que del total de gastos de personal reseñados anteriormente 12.000.000 corresponden a mano de obra directa y que se distribuyen de la siguiente forma:

COSTES DEL PERSONAL	
DIRECTO	
Individuales	2.700.000 €
Dobles	5.400.000 €
Superlujo	900.000 €
<i>Total de Habitaciones:</i>	<i>9.000.000 €</i>
Desayunos	600.000 €
Cenas	1.200.000 €
<i>Total de Restauración:</i>	<i>1.800.000 €</i>
Bar Interior	500.000 €
Bar Paseo	700.000 €
<i>Total Bares</i>	<i>1.200.000 €</i>
TOTAL.....	12.000.000 €

Las claves de reparto de los Costes Semidirectos e Indirectos entre los centros de costes se llevan a cabo a través de las siguientes claves de reparto expresado en porcentajes. Además, se expresan las claves de subreparto

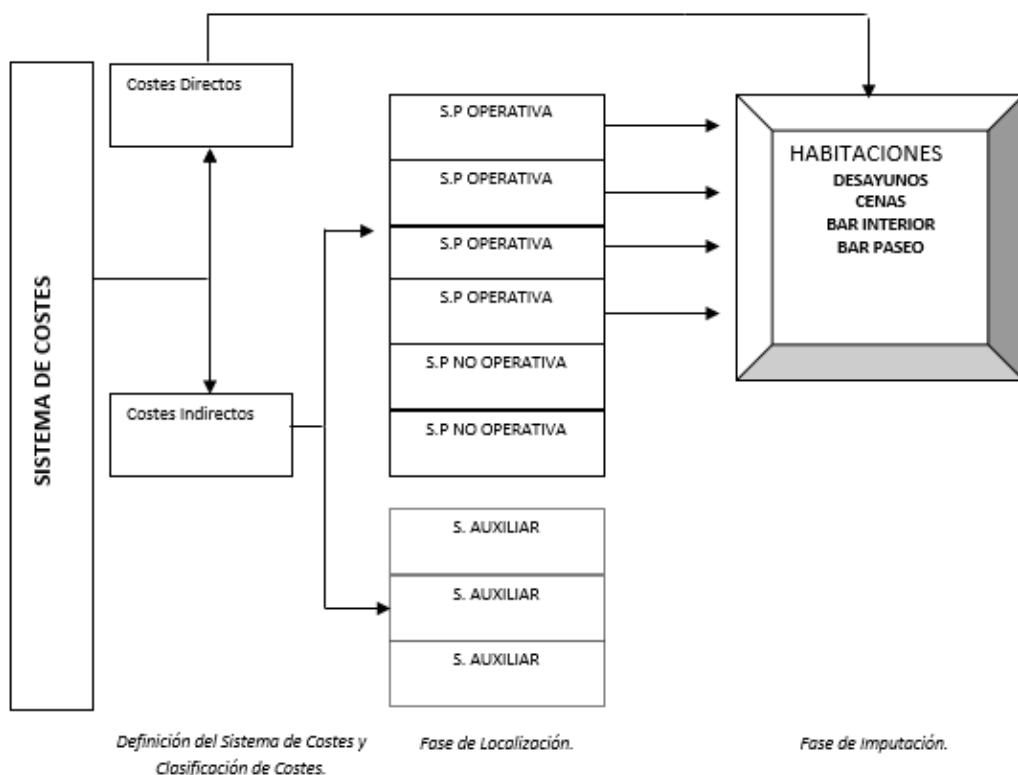
	LOCALIZACIÓN Y REPARTO DE LOS C.I EN LOS CENTROS DE COSTES. CLAVES DE SUBREPARTO								
	Administra.Gral	Cocina	Serv.Técnico	Compras	Habitac.	Restau.	Bares	Comercial	Rel.Pub.
Mat.Diverso.	10,0%	10,0%	50,0%		20,0%	5,0%	5,0%		
Mat.Oficina	100,0%								
Agua		10,0%			70,0%	10,0%	10,0%		
Electricidad	1,0%	10,0%	5,0%	5,0%	60,0%	10,0%	8,0%	1,0%	
Gas		100,0%							
Conservac.		10,0%			10,0%	60,0%	10,0%	10,0%	
Otros Sumin.	5,0%	10,0%	10,0%		50,0%	10,0%	10,0%	5,0%	
Public.Propa.								100,0%	
Tributos			0,0%	10,0%	60,0%	10,0%	10,0%	10,0%	
Personal	5,0%	20,0%	5,0%	10,0%	35,0%	10,0%	10,0%	5,0%	
Amortización	10,0%	10,0%	5,0%		50,0%	10,0%	10,0%	5,0%	
Rel.Públicas	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Serv.Tecnico	5,0%	5,0%		10,0%	50,0%	15,0%	10,0%	5,0%	
Administrac.		10,0%			6,0%	50,0%	20,0%	10,0%	4,0%
Cocina					10,0%	10,0%	60,0%	20,0%	

Se pide

1. Diseñar el sistema de costes implantados en la empresa
2. Clasificación de los costes en directos e indirectos respecto al producto/servicio.
3. Reparto primario y secundario
4. Costes de producción de los servicios
5. Análisis de rendimientos y resultados de cada servicio

Solución

Diseñar el sistema de costes implantados en la empresa



Clasificación de los Costes en Directos, Semidirectos e Indirectos respecto al producto y como Costes Externos y Calculados

Coste.	Costes Externos/ Calculados	Costes Directos / Semidirectos / Indirectos	Centro de Costes o Producto/Servicio. Clave de Reparto.
Materias Primas Sólidos	CE (Gest)	CD	Producto o Servi.
Costes de Personal Directos	CC	CD	Dado
Material Primas Líquidos	CE (Gest)	CD	Producto o Servi.
Material Diverso	CE (Gest)	Indirecto	Dado
Material de Oficina	CE (Gest)	Semidirecto	Administración
Agua.	CE (Cont)	Indirecto	Dado
Electricidad.	CE (Cont)	Indirecto	Dado
Gas	CE (Cont)	Semidirectos	Cocina
Conservación	CE (Cont)	Indirecto	Dado
Costes de Personal Indirectos	CC	Indirecto	Dado
Otros Suministros	CE (Cont)	Indirectos	Dado.
Publicidad y Propaganda	CC/ (CG)	Semidirecto	Comercial
Relaciones Públicas	CC/ (CG)	Semidirectos	Relaciones Públicas
Amortización	CE (Cont)	Indirecto	Dado

LOCALIZACIÓN Y REPARTO DE LOS C.I EN LOS CENTROS DE COSTES. CLAVES DE SUBREPARTO

	Total	Adm.Gral	Cocina	Serv.Técn.	Compras	Habitac.	Restau.	Bares	Comercial	Rel.Pub.
Cons.M.Diver.	100,0%	10,0%	10,0%	50,0%	0,0%	20,0%	5,0%	5,0%	0,0%	0,0%
	100.000 €	10.000 €	10.000 €	50.000 €	0 €	20.000 €	5.000 €	5.000 €	0 €	0 €
Cons.M.Ofic.	100,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	900.000 €	900.000 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Aqua	100,0%	0,0%	10,0%	0,0%	0,0%	70,0%	10,0%	10,0%	0,0%	0,0%
	200.000 €	0 €	20.000 €	0 €	0 €	140.000 €	20.000 €	20.000 €	0 €	0 €
Electricidad	100,0%	1,0%	10,0%	5,0%	5,0%	60,0%	10,0%	8,0%	1,0%	0,0%
	1.500.000 €	15.000 €	150.000 €	75.000 €	75.000 €	900.000 €	150.000 €	120.000 €	15.000 €	0 €
Gas	100,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
	400.000 €	0 €	400.000 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Conservación	100,0%	0,0%	10,0%	0,0%	10,0%	60,0%	10,0%	10,0%	0,0%	0,0%
	600.000 €	0 €	60.000 €	0 €	60.000 €	360.000 €	60.000 €	60.000 €	0 €	0 €
Otros Sumin.	100,0%	5,0%	10,0%	10,0%	0,0%	50,0%	10,0%	10,0%	5,0%	0,0%
	2.000.000 €	100.000 €	200.000 €	200.000 €	0 €	1.000.000 €	200.000 €	200.000 €	100.000 €	0 €
Publ.y Propa.	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%
	1.000.000 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	1.000.000 €	0 €
Tributos (IAE)	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	10,0%	60,0%	10,0%	10,0%	10,0%	0,0%
	500.000 €	0 €	0 €	0 €	50.000 €	300.000 €	50.000 €	50.000 €	50.000 €	0 €
Personal	100,0%	5,0%	20,0%	5,0%	10,0%	35,0%	10,0%	10,0%	5,0%	0,0%
	6.000.000 €	300.000 €	1.200.000 €	300.000 €	600.000 €	2.100.000 €	600.000 €	600.000 €	300.000 €	0 €
Amortización	100,0%	10,0%	10,0%	5,0%	0,0%	50,0%	10,0%	10,0%	5,0%	0,0%
	1.200.000 €	120.000 €	120.000 €	60.000 €	0 €	600.000 €	120.000 €	120.000 €	60.000 €	0 €
Rel.Públicas	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
	750.000 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	750.000 €
T.REPAR.1º	15.150.000	1.445.000	2.160.000	685.000	785.000	5.420.000	1.205.000	1.175.000	1.525.000	750.000

LOCALIZACIÓN Y REPARTO DE LOS C.I EN LOS CENTROS DE COSTES. CLAVES DE SUBREPARTO										
	Total	Adm.Gral	Cocina	Serv.Técn.	Compras	Habitac.	Restau.	Bares	Comercial	Rel.Pub.
T.REPAR.1º	15.150.000	1.445.000	2.160.000	685.000	785.000	5.420.000	1.205.000	1.175.000	1.525.000	750.000
Serv.Técnico	100,0%	5,0%	5,0%	0,0%	10,0%	50,0%	15,0%	10,0%	5,0%	0,0%
	685.000 €	34.250 €	34.250 €	0 €	68.500 €	342.500 €	102.750 €	68.500 €	34.250 €	0 €
Administrac.	100,0%	0,0%	10,0%	0,0%	6,0%	50,0%	20,0%	10,0%	4,0%	0,0%
	1.479.250 €	0 €	147.925 €	0 €	88.755 €	739.625 €	295.850 €	147.925 €	59.170 €	0 €
Cocina	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	10,0%	10,0%	60,0%	20,0%	0,0%	0,0%
	2.342.175 €	0 €	0 €	0 €	234.218 €	234.218 €	1.405.305 €	468.435 €	0 €	0 €
TOTAL REPARTO PRIMARIO Y SECUNDARIO				1.176.473 €	6.736.343 €	3.008.905 €	1.859.860 €	1.618.420 €	750.000 €	
TST=	685.000									
TADM=	1.445.000+5%TST									
TCOCINA=	2.160.000+5%TST+10%TADM									

CÁLCULO DE LOS COSTES DE LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS											
	Nota	Total	Habitaciones			Comedor		Bar			
			Individual	Doble	Superlujo	Desayunos	Cenas	Interior	Paseo		
Costes Directos											
Materias Primas Sólidos	Dado	2.800.000 €				400.000 €	1.500.000 €	300.000 €	600.000 €		
Materias Primas Líquidos	Dado	3.500.000 €				650.000 €	2.000.000 €	200.000 €	650.000 €		
Costes de Personal	Dado	12.000.000 €	2.700.000 €	5.400.000 €	900.000 €	600.000 €	1.200.000 €	500.000 €	700.000 €		
Costes Indirectos											
S.P. Operativa Compras	1	1.176.473 €				196.079 €	653.596 €	93.371 €	233.427 €		
S.P. Operativa Habitaciones	2	6.736.343 €	359.426 €	6.260.972 €	115.944 €						
S.P. Operativa Bares	3	1.859.860 €						531.389 €	1.328.471 €		
S.P. Operativa Restaurantes	6	3.008.905 €				694.363 €	2.314.542 €	0 €	0 €		
TOTAL DE COSTES.			31.081.580	3.059.426	11.660.972	1.015.944	2.540.441	7.668.138	1.624.759	3.511.899	
			15.736.343 €			10.208.580 €		5.136.658 €			

NOTA 1	Distribución de los C.I de Compras.		
<i>Unidad de Obra: Consumo de Mat.Primas. A imputar.....</i>			
1.176.473 €	Total M.Primas	%	Imputación
Cenas	3.500.000 €	55,6%	653.596 €
Desayunos	1.050.000 €	16,7%	196.079 €
Bar Interior	500.000 €	7,9%	93.371 €
Bar Paseo	1.250.000 €	19,8%	233.427 €
Total	6.300.000 €	100,0%	1.176.473 €
NOTA 2	Distribución de los C.I de Habitaciones.		
<i>Unidad de Obra: Nº de Habitaciones vendidas</i>			
6.736.343 €	Total de Vtas/H	%	Imputación
Individual	310 rot	5,3%	359.426 €
Doble	5400 rot	92,9%	6.260.972 €
Superlujo	100 rot	1,7%	115.944 €
Total	5810 rot	100,0%	6.736.343 €
NOTA 3	Distribución de los C.I de Bar.		
<i>Unidad de Obra: Consumo de Mat.Primas. A imputar.....</i>			
1.859.860 €	Total M.Primas	%	Imputación
Bar Interior	500.000 €	28,6%	531.389 €
Bar Paseo	1.250.000 €	71,4%	1.328.471 €
Total	1.750.000 €	100,0%	1.859.860 €
NOTA 4	Distribución de los C.I Comerciales		
<i>Unidad de Obra: u.m vendidas</i>			
1.618.420 €	U.M Vtas	%	Imputación
Hab.Individual	1.395.000 €	2,6%	42.442 €
Hab.Doble	32.400.000 €	60,9%	985.747 €
Hab.Superlujo	1.200.000 €	2,3%	36.509 €
Desayunos	4.200.000 €	7,9%	127.782 €
Cenas	8.800.000 €	16,5%	267.734 €
Bar Interior	1.800.000 €	3,4%	54.764 €
Bar Paseo	3.400.000 €	6,4%	103.443 €
Total	53.195.000 €	100,0%	1.618.420 €
NOTA 5	Distribución de los C.I Relaciones Públicas		
<i>Unidad de Obra: u.m vendidas</i>			
750.000 €	U.M Vtas	%	Imputación
Hab.Individual	1.395.000 €	2,6%	19.668 €
Hab.Doble	32.400.000 €	60,9%	456.810 €
Hab.Superlujo	1.200.000 €	2,3%	16.919 €
Desayunos	4.200.000 €	7,9%	59.216 €
Cenas	8.800.000 €	16,5%	124.072 €
Bar Interior	1.800.000 €	3,4%	25.378 €
Bar Paseo	3.400.000 €	6,4%	47.937 €
Total	53.195.000 €	100,0%	750.000 €
NOTA 6	Distribución de los C.I de Restaurante.		
<i>Unidad de Obra: Consumo de Mat.Primas. A imputar.....</i>			
3.008.905 €	Total M.Primas	%	Imputación
Desayunos	1.050.000 €	23,1%	694.363 €
Cenas	3.500.000 €	76,9%	2.314.542 €
	4.550.000 €	100,0%	3.008.905 €

ANALISIS DE RENDIMIENTOS Y RESULTADOS									
			Habitaciones			Comedor		Bar	
	Nota	Total	Individual	Doble	Superlujo	Desayunos	Cenas	Interior	Paseo
<u>Ingresos por servicios:</u>	Dado	53.195.000 €	1.395.000	32.400.000	1.200.000	4.200.000	8.800.000	1.800.000	3.400.000
<u>Nº de Servicios Prestados:</u>	Dado		310 rot	5400 rot	100 rot	6000	4000		
<u>Precio Venta Medio/Servicio:</u>			4.500,0	6.000,0	12.000,0	700,0	2.200,0		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			34.995.000			13.000.000		5.200.000	
<u>Coste Industrial</u>	Calcualdo	31.081.580 €	3.059.426	11.660.972	1.015.944	2.540.441	7.668.138	1.624.759	3.511.899
<u>Precio Coste Medio/Servicio</u>	Calcualdo		9.869 €	2.159 €	10.159 €	423 €	1.917 €		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			15.736.343			10.208.580		5.136.658	
<u>Margen Industrial</u>	Calcualdo	22.113.420 €	-1.664.426	20.739.028	184.056	1.659.559	1.131.862	175.241	-111.899
<u>M. Industrial Medio/Servicio</u>	Calcualdo		-5.369 €	3.841 €	1.841 €	277 €	283 €		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			19.258.658			2.791.420		63.342	
<u>-Costes Comerciales</u>	4	1.618.420 €	42.442	985.747	36.509	127.782	267.734	54.764	103.443
<u>C.Comercial Medio/Servicio</u>	Calcualdo		137 €	183 €	365 €	21 €	67 €		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			1.064.698			395.516		158.206	
<u>= Margen Comercial</u>	Calcualdo	20.495.000 €	-1.706.868	19.753.281	147.547	1.531.777	864.128	120.477	-215.341
<u>M.Comercial Medio/Servicio</u>	Calcualdo		-5.506 €	3.658 €	1.475 €	255 €	216 €		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			18.193.960			2.395.905		-94.864	
<u>-Costes Relac.Públicas</u>	5	750.000 €	19.668	456.810	16.919	59.216	124.072	25.378	47.937
<u>C.Rel.Públic.Medio/Servicio</u>	Calcualdo		63 €	85 €	169 €	10 €	31 €		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			493.397			183.288		73.315	
<u>Rtdo. Analít.de Actividad</u>	Calcualdo	19.745.000 €	-1.726.536	19.296.471	130.628	1.472.560	740.056	95.099	-263.278
<u>M.Comercial Medio/Servicio</u>	Calcualdo		-5.569 €	3.573 €	1.306 €	245 €	185 €		
<i>Subtotal por Servicio Agrupado</i>			17.700.563			2.212.617		-168.179	