



# Hotel Canary II \*\*\*\*

*Costes Variables Perfeccionado, separación de costes fijos y variables a nivel de centros operativos.  
Coste de los servicios y análisis de resultados*

Jose Ignacio González Gómez

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

[www.jggomez.eu](http://www.jggomez.eu)

Ejercicio adaptado: elaboración jggomez

1	Enunciado.....	2
1.1	<i>Características principales de la empresa</i> .....	2
1.2	<i>Principales Servicios y nivel de actividad e ingresos del periodo</i> .....	2
1.3	<i>Organización técnico funcional. Centros de costes, clasificación e identificación de las principales actividades</i> .....	3
1.4	<i>Criterios de localización de costes indirectos y claves de reparto usadas</i> .....	5
1.5	<i>Datos importados y conciliados de contabilidad y de nuestro ERP</i> .....	7
1.5.1	<i>Movimientos de Inventarios</i> .....	7
1.5.2	<i>Ánálisis relacionados con los costes de personal</i> .....	7
1.5.3	<i>Otros costes indirectos</i> .....	8
1.6	<i>Reparto primario y secundario (obtenido de nuestro ERP)</i> .....	9
1.7	<i>Criterios para la separación del componente del coste fijo y variable a nivel de centros</i> .....	10
2	Se pide .....	12
3	Solución .....	12
3.1	<i>Tratamiento de los costes a nivel de centros operativos, separación de la parte fija y variable</i> .....	12

## 1 Enunciado

### 1.1 Características principales de la empresa

Hotel Canary II es un establecimiento hotelero de cuatro estrellas (empresa de tamaño mediano) de carácter familiar, situado en una de las zonas turísticas privilegiadas de Canarias y en primera línea de playa.

Construido en el año 2006, cuenta con 600 habitaciones dobles repartidas en 5 plantas. Ofrece a sus clientes un amplio hall de entrada con 4 ascensores y área de recepción abierta las 24 horas. También cuenta con varias salas de estar. Esta adaptado como hotel de conferencias, de negocios y de playa.

El modelo de gestión es familiar, el director general, gerente y director ejecutivo son padre e hijos respectivamente, aunque cada uno de ellos tienen claramente definidas sus funciones y responsabilidades. Bajo la dirección se encuentran los responsables de cada área de trabajo a cuyas órdenes también trabajan distintos empleados.

### 1.2 Principales Servicios y nivel de actividad e ingresos del periodo

Su línea de negocio se encuentra concentrado en la modalidad sol y playa todo incluido y los principales servicios son los siguientes:

Habitaciones: Las habitaciones, decoradas con buen gusto, disponen de baño con secador de pelo y balcón. Además, están dotadas de teléfono de línea directa, TV vía satélite, minibar, caja fuerte y aire acondicionado.

Animación y deporte: Existe un servicio de animación infantil y de mayores a lo largo del día y de la noche. Además en la parte exterior del hotel podrá encontrar tres piscinas, una piscina para niños con tobogán, así como un bar de aperitivos con terraza cubierta y dos pistas de tenis así como un polideportivo multiuso y gimnasio.

Restaurante-Bar-Terraza: Todas los días se ofrece un desayuno, almuerzo y cena tipo bufet así como comedor a la carta. Conjuntamente el hotel cuenta con servicio de cafetería y bar así como sala de fiestas, además de organizar eventos y banquetes.

Otros Servicios del hotel: Existen otros servicios complementarios unos de carácter gratuito y otros de pago como son servicio de lavandería, gimnasio y uso de determinadas instalaciones deportivas, máquinas recreativas, etc.

En el siguiente cuadro mostramos los niveles de actividad así como los ingresos por servicios correspondientes al último ejercicio económico cerrado.

#### N 1: Nivel de Actividad del ejercicio

**Total de Personal medio: 65**

Capacidad (Habitaciones Doble):	600 habitac 1.200 camas
Ocupación Media Dia:	500 habitac 1.000 camas

#### Actividad -Ocupación Anual:

Habitaciones Facturadas	157.500 habitac
Camas-Estancias Facturadas	315.000 camas

Respecto a los ingresos del periodo por los servicios directos señalar que los clientes de esta empresa pueden clasificarse básicamente en tres tipos diferenciados:

- Tour operadores (TT.OO.), con los que el establecimiento mantiene un contrato denominado contrato de garantía, puesto que suelen garantizar un porcentaje de ocupación determinado a un precio acordado previamente.

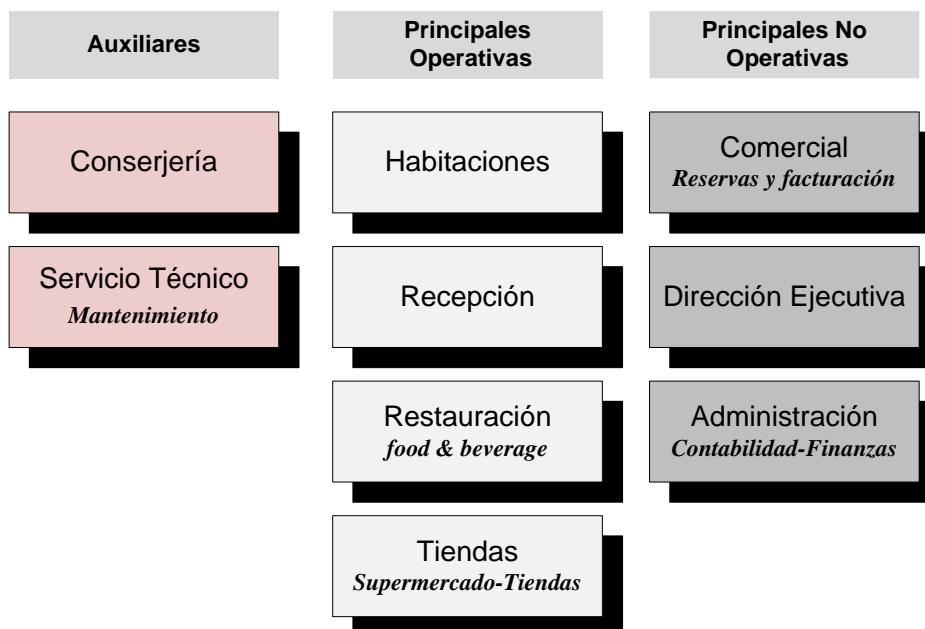
- b) Agencias de viajes (AA.VV), se trabaja a través de contratos de cupo basados en la reserva de un determinado número de habitaciones para cada período
- c) Clientes directos, es decir, personas que de forma individualizada o en grupos reservan el alojamiento en la empresa sin intermediarios ( a través de teléfono, internet, etc.). Evidentemente, la empresa obtiene una rentabilidad mucho mayor con este último tipo de clientes que con los dos anteriores, aunque no siempre tiene la libertad o las habitaciones libres suficientes como para satisfacer toda la demanda recibida de esta clase de clientes.

N 2: Ingresos del Periodo	
Ingresos de los Servicios Directos	
<i>Servicio Hospedaje</i>	7.875.000 €
<i>Servicio Restaurante food &amp; beverage</i>	472.500 €
Restaurantes	236.250 €
Cafetería/s y Bar/es	157.500 €
Discoteca / Club nocturno	78.750 €
<i>Servicios Comunes-Otros Recepción</i>	56.700 €
Acceso a Internet	Gratis
Caja de seguridad	1.575 €
Cambio de moneda	4.725 €
Gimnasio y canchas de tenis	7.875 €
Sala de juegos	18.900 €
Lavandería	23.625 €
<i>Servicios Tiendas</i>	125.250 €
<i>Total Facturación:</i>	8.529.450 €

### 1.3 Organización técnico funcional. Centros de costes, clasificación e identificación de las principales actividades

Las áreas de trabajo en que se encuentra dividida la empresa son las que se presentan en el siguiente esquema:

#### Hotel Canary: Centros o Departamentos



Presentamos a continuación los departamentos de la empresa así como las principales actividades y tareas y claves de actividad e imputación establecidas.

**N 3: Identificación de los centros y unidad de obra**

Centros		Principales Actividades y Tareas	Unidad de Obra o Actividad
Principales Operativos	<b>Habitaciones</b>	<b>HAB</b> <i>Limpiar habitaciones, controlar lavandería exterior, limpiar bar-restaurante y zonas comunes, gestionar almacén de habitaciones, etc..</i>	<i>Imputa sus costes al servicio de habitaciones directamente</i>
	<b>Recepción</b>	<b>REC</b> <i>Realizar receptiva de clientes, atención a clientes externos e internos, filtrar incidencias, controlar caja recepción, compra-venta divisas, venta de entradas-excursiones, alquilar safe o caja fuerte, alquilar cunas, cobrar billares y otras máquinas recreativas, alquilar párquing, recaudar teléfono público y de habitaciones, etc</i>	<i>Según estudio de los tiempos dedicados, sus costes se imputan a Servicio Habitaciones (85%), Servicio de Restauración (10%) y el Resto Propios.</i>
	<b>Restauración food &amp; beverage</b>	<b>RES</b> <i>Preparar y vender alimentos y bebidas tanto en el restaurante como en el bar y terrazas, preparar buffet y planificar menús, limpiar cocina, salas, bar y terrazas. Actividades de control y gestión administrativa como control de cajas, cierres mensuales con inventarios, gestionar compras, control de almacén. Gestión de personal, Coordinación de animación, etc.</i>	<i>Imputa sus costes al servicio de restauración</i>
	<b>Tiendas - Supermercado</b>	<b>TIE</b> <i>Cuadrar caja, atención y venta al cliente, controlar precios y márgenes, reponer y merchandising, inventarios, preparar pedidos, repasar albaranes, gestionar proveedores y pagos, etc</i>	<i>Imputa sus costes a su propio servicio</i>
Principales No Operativos	<b>Comercial Reservas y Facturación</b>	<b>COM</b> <i>En cuanto al centro de reservas y facturación, que todo establecimiento hotelero debe tener, se identificaron diversas actividades y tareas como son: Reservas agencias, reservas directas, reservas de garantías, control general de reservas, etc</i>	<i>Imputa sus costes entre los servicios según volumen de facturación</i>

<b>Auxiliares</b>	<b>Dirección Ejecutiva</b>	<b>DEJ</b>	<i>Aprobar la gestión de gerencia y dirección ejecutiva. Aprobar cierres mensuales y cuentas anuales, control global centros beneficios. Relaciones institucionales corporativas</i>	<i>No imputa costes a los productos o servicios</i>
	<b>Administración Contabilidad y Finanzas</b>	<b>ADM</b>	<i>Cierre anual, mensual y diario (generar la producción, contabilizar facturas, abonos, cobros y arqueos, ingresos bancarios, etc..), control de gestión, cash management (planificar tesorería), gestión contable, control interno, etc..</i>	<i>No imputa costes a los productos o servicios</i>
	<b>Conserjería</b>	<b>CON</b>	<i>El personal de conserjería está encargado de realizar las actividades de sacar basuras, limpiar piscina y limpiar terrazas y exteriores. Estas actividades no tienen demasiada importancia en sí mismas. Se identificaron para poder diferenciar el trabajo dedicado a estas faenas y los costes de las mismas.</i>	<i>Imputa sus costes al resto de centros en función de los m2 ocupados excepto los propios</i>
	<b>Servicio Técnico Mantenimiento</b>	<b>STE</b>	<i>Encargado de los equipos técnicos del hotel así como de las pequeñas averías y reparaciones de mantenimiento general relacionada con pequeños trabajos de albañilería, carpintería, pintura, electricidad, etc</i>	<i>Imputa sus costes al resto en función de los m2 excepto los propios y los de CON</i>

#### 1.4 Criterios de localización de costes indirectos y claves de reparto usadas

##### N 4: Claves de reparto y Unidades de Obra

###### Localización contable de costes y claves de reparto de costes indirectos

	Auxiliares						Principales Operativas			Principales No Operativas			<b>Total</b>
	<b>CON</b>	<b>STE</b>	<b>HAB</b>	<b>REC</b>	<b>RES</b>	<b>TIE</b>	<b>COM</b>	<b>DEJ</b>	<b>ADM</b>				
<b>m2 ocupados</b>	120 m2	80 m2	2.500 m2	90 m2	1.500 m2	200 m2	100 m2	50 m2	150 m2				4.790 m2
<b>Reparaciones</b>	0 €	0 €	7.500 €	375 €	2.500 €	0 €	525 €	0 €	800 €				11.700 €
			135.000 €				80.000 €						215.000 €

Animación, y otros										
Agua y Gas	5%		70%	25%					100%	
Kw Instalados	1.500 Kw	1.500 Kw	35.000 Kw	1.500 Kw	12.000 Kw	3.000 Kw	1.500 Kw	0 Kw	1.500 Kw	57.500 Kw
Mantenimiento	300 €		14.500 €	12.500 €	12.000 €	0 €	10.000 €	0 €	10.000 €	59.300 €
Comunicación	350 €	400 €	1.500 €	2.750 €	1.550 €	250 €	5.200 €	0 €	2.500 €	14.500 €
Personal Medio durante el año	2 pers	2 pers	32 pers	6 pers	14 pers	1 pers	2 pers	3 pers	3 pers	65 pers

## 1.5 Datos importados y conciliados de contabilidad y de nuestro ERP

### 1.5.1 Movimientos de Inventarios

Según los registros internos de las distintas aplicaciones la información disponible es la siguiente:

Nota 5: Resumen de los movimientos de inventarios y valoración según nuestro ERP					
	Exist. Inicial	Entradas	Salidas	Exist. Final	Dif. Inv. Normal
Mat. Oficina	100 €	2.895 €	2.870 €	125 €	0 €
Mat.Primas Sólidos (*)	150.000 €	845.000 €	922.500 €	85.000 €	12.500 €
Repuestos	15.200 €	21.250 €	28.350 €	8.750 €	650 €
Higiene y Limpieza	0 €	6.550 €	6.900 €	100 €	450 €
Mat.Primas Líquidos (*)	2.700 €	63.250 €	64.900 €	3.500 €	2.450 €
Bodega (*)	2.750 €	18.920 €	20.895 €	1.525 €	750 €
Mat.Diverso (**)	35.250 €	125.600 €	136.300 €	25.800 €	1.250 €
Lencería Similar	38.500 €	6.550 €	6.500 €	38.550 €	0 €
Vajilla y similar	65.800 €	3.650 €	3.650 €	65.800 €	0 €
Utensilios	1.500 €	550 €	550 €	1.500 €	0 €

(\*) Coste directo del servicio de Restauración food & beverage

(\*\*) Costes Directo de Tiendas- Consumo de Existencias Comerciales

Resto de bienes inventariables son costes indirectos y por tanto afectan al reparto 1º y 2º

### 1.5.2 Análisis relacionados con los costes de personal

La relevancia de este componente del coste en este sector y concreto en nuestro hotel ha llevado a realizar un estudio en profundidad del mismo tal y como exponemos a continuación.

#### Nota 6. Coste de Personal Estimado - Según Recursos Humanos

Análisis y Estimación de Costes de Personal Unitario al Año

Nota 2. Coste de Personal Estimado	Análisis y Estimación de Costes de Personal Unitario al Año											
	Componentes del Salarial			Auxiliares			Principales Operativas			Principales No Operativas		
	CON	STE	HAB	REC	RES	TIE	COM	DEJ	ADM			
1. Sueldos y Salarios	21.000 €	28.800 €	22.400 €	31.500 €	31.200 €	14.000 €	42.000 €	51.200 €	49.600 €			
2 Seg. Social Empresa	6.930 €	9.504 €	7.392 €	10.395 €	10.296 €	4.620 €	13.860 €	16.896 €	16.368 €			
3. Indemnizaciones (*)	347 €	475 €	1.109 €	936 €	1.236 €	924 €	693 €	0 €	1.473 €			
4. Otros Asesoría Laboral (**)	650 €	650 €	650 €	650 €	650 €	650 €	650 €	0 €	650 €			
5. Otros Gastos Sociales (***)	654 €	909 €	662 €	976 €	951 €	390 €	1.340 €	0 €	1.555 €			
Subtotal unitario Año	29.580 €	40.338 €	32.213 €	44.457 €	44.332 €	20.584 €	58.543 €	68.096 €	69.647 €			
Total Días Disponibles	206 días	206 días	206 días	206 días	206 días	206 días	206 días	206 días	206 días			
T. Horas Disponibles	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs	1.648 hrs			
T. Horas Efectivas	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs	1.442 hrs			
Coste/Hora Disponible	17,9 €/hr	24,5 €/hr	19,5 €/hr	27,0 €/hr	26,9 €/hr	12,5 €/hr	35,5 €/hr	41,3 €/hr	42,3 €/hr			
Coste/Hora Efectivo	20,5 €/hr	28,0 €/hr	22,3 €/hr	30,8 €/hr	30,7 €/hr	14,3 €/hr	40,6 €/hr	47,2 €/hr	48,3 €/hr			
Personal Medio Año	2 pers	2 pers	32 pers	6 pers	14 pers	1 pers	2 pers	3 pers	3 pers			

(\*) Valores estimados según rotación media de personal estos últimos años y liquidación de contratos.

(\*\*) Coste de asesoría laboral por nómina de empleado al año.

(\*\*\*) Corresponde a bonos de transporte, ayuda para uniformes y calzado,

Por otro lado el calendario laboral del sector es el que se presenta a continuación

Calendario Laboral- Sector Hostelería - Ejercicio 20XY	
Días año	365
Descanso Semanal	104
Vacaciones Retribuidas	28
Días Festivos	15
Enfermedad	5
Permisos	7
Días Disponibles:	<u>206</u>
Jornada Laboral	8 hrs
Horas Efectivas	7 hrs
Hrs Promedio al Año Contratadas por Trabajador:	1648 hrs
Hrs Promedio al Año Efectivas por Trabajador:	1442 hrs

<u>Resumen Contable:</u>										
640 Sueldos y Salarios	42.000 €	57.600 €	716.800 €	189.000 €	436.800 €	14.000 €	84.000 €	153.600 €	148.800 €	
641 Indemnizaciones	693 €	950 €	35.482 €	5.613 €	17.297 €	924 €	1.386 €	0 €	4.419 €	
642 Seguridad Social Empresa	13.860 €	19.008 €	236.544 €	62.370 €	144.144 €	4.620 €	27.720 €	50.688 €	49.104 €	
623 Servic. Profes. Independ.	1.300 €	1.300 €	20.800 €	3.900 €	9.100 €	650 €	1.300 €	0 €	1.950 €	
649 Otros Gastos Sociales (***)	1.307 €	1.817 €	21.199 €	5.856 €	13.313 €	390 €	2.680 €	0 €	4.666 €	
<b>Coste 64 Personal</b>	<b>57.860 €</b>	<b>79.375 €</b>	<b>1.010.024 €</b>	<b>262.839 €</b>	<b>611.554 €</b>	<b>19.934 €</b>	<b>115.786 €</b>	<b>204.288 €</b>	<b>206.990 €</b>	

Señalar que los costes de personal están localizados en los centros a través del reparto primario y secundario.

### 1.5.3 *Otros costes indirectos*

Otras cuestiones, los servicios exteriores como agua, electricidad, comunicaciones, etc.. Así como las amortizaciones también se encuentran localizadas en los centros de costes a través del respectivo reparto primario y secundario que nuestro sistema informático realiza de forma automática.

## 1.6 Reparto primario y secundario (obtenido de nuestro ERP)

Nota 7. Reparto primario y secundario (obtenido de nuestro ERP)											
Reparto Primario y Secundario (obtenido de nuestro sistema ERP)											
		Total	Auxiliares		Principales Operativas				Principales No Operativas		
			CON	STE	HAB	REC	RES	TIE	COM	DEJ	ADM
600/6100 Consumos - Compras +/- Varia.Existen.		49.770 €	1.500 €	28.350 €	9.055 €	287 €	7.995 €	0 €	287 €	0 €	2.296 €
62 Servicios Exteriores		1.830.840 €	35.638 €	18.952 €	702.329 €	172.288 €	469.255 €	45.998 €	233.599 €	10.804 €	141.978 €
63 Tributos		26.500 €	0 €	0 €	24.467 €	176 €	1.468 €	389 €	0 €	0 €	0 €
64 Personal		2.568.651 €	57.860 €	79.375 €	1.010.024 €	262.839 €	611.554 €	19.934 €	115.786 €	204.288 €	206.990 €
65 Otros Gtos. de Gestión		51.177 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	51.177 €	0 €	0 €
68/69. Amortización y deterioro		12.630 €	125 €	115 €	7.500 €	1.375 €	1.900 €	790 €	350 €	0 €	475 €
<b>Total Reparto Primario</b>		<b>4.539.568 €</b>	<b>95.123 €</b>	<b>126.793 €</b>	<b>1.753.375 €</b>	<b>436.965 €</b>	<b>1.092.173 €</b>	<b>67.111 €</b>	<b>401.198 €</b>	<b>215.092 €</b>	<b>351.738 €</b>
CON	Imputa sus costes al resto de centros en función de los m2 ocupados excepto los propios	4.670 m2		80 m2	2.500 m2	90 m2	1.500 m2	200 m2	100 m2	50 m2	150 m2
		100%	0%	2%	54%	2%	32%	4%	2%	1%	3%
		95.123 €	-95.123 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
STE	Imputa sus costes al resto en función de los m2 excepto los propios y los de CON	4.590 m2			2.500 m2	90 m2	1.500 m2	200 m2	100 m2	50 m2	150 m2
		100%	0%	0%	54%	2%	33%	4%	2%	1%	3%
		126.793 €		-126.793 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
<b>Total Reparto Secundario</b>		<b>4.317.648,0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>0 €</b>	<b>1.753.374 €</b>	<b>436.965 €</b>	<b>1.092.172 €</b>	<b>67.110 €</b>	<b>401.198 €</b>	<b>215.091 €</b>	<b>351.738 €</b>

### 1.7 Criterios para la separación del componente del coste fijo y variable a nivel de centros

**Nota 8.** Tratamiento de los costes a nivel de centros operativos

		Nota	Total Costes (Ver Reparto 1º y 2)	Costes Fijos (A determinar)	Costes Variables (Coste Total-Coste Fijo)
Centros	Operativas	Habitaciones <b>HAB</b>	(8a)	1.753.374,0 €	
		Recepción <b>REC</b>	(8b)	436.965,0 €	
		Restauración food & beverage <b>RES</b>	(8c)	1.092.172,0 €	
		Tiendas - Supermercado <b>TIE</b>	(8d)	67.110,0 €	
Centros	No Operativas	Comercial Reservas y Facturación <b>COM</b>	(8e)	401.198,0 €	
		Dirección Ejecutiva <b>DEJ</b>	(8f)	215.091,0 €	
		Administración Contabilidad y Finanzas <b>ADM</b>	(8f)	351.738,0 €	

#### Notas a tener en cuenta:

(8a) Ante la variedad y diversidad de costes de este departamento y su dificultad de identificar el componente fijo y variable se propone en este caso aplicar el método de los valores extremos a nivel de centro y para ello entendemos que la variable que mejor representa la actividad desarrollada en el Departamento de Habitaciones es el número de pernoctaciones o camas facturadas en el periodo relacionado con los respectivos costes propios del citado centro, tal y como se muestra en el siguiente cuadro.

**Subnota 8a.** Costes Actividad Centro: Habitaciones

Mes      Pernoctaciones      Costes del Centro

Enero	35.000 camas	157.500,0 €
Febrero	34.500 camas	155.250,0 €
Marzo	31.255 camas	140.647,5 €
Abril	21.450 camas	139.425,0 €
Mayo	18.850 camas	131.950,0 €
Junio	15.325 camas	119.702,5 €
Julio	17.800 camas	124.600,0 €
Agosto	21.200 camas	137.800,0 €
Septiembre	25.450 camas	165.425,0 €
Octubre	28.655 camas	186.257,5 €
Noviembre	31.250 camas	140.625,0 €
Diciembre	34.265 camas	154.192,5 €
<b>Total</b>	<b>315.000 camas</b>	<b>1.753.375,0 €</b>

(8b) Auditado los costes mensuales de recepción se ha considerado que en su mayoría son fijos y por tanto se ha considero correcto estimar un 90% como fijos.

(8c) Aparte de los consumos de alimentos y bebidas de este departamento de Restauración y que son evidentemente costes directos variables, analizados el resto de costes indirectos según reparto primario y secundario, estos presentan una variedad y diversidad que dificulta su tratamiento individualizado para separar el componente fijo y variable de los mismos y por tanto se considera oportuno en este caso aplicar el método de los valores extremos a nivel de centro. En este sentido la variable que mejor nos aproxima al nivel de actividad desarrollado por el departamento de Restauración es el número de servicios prestados. Entendemos como servicios presentados el número de clientes atendidos a lo largo del día, tanto en el servicio de desayuno, almuerzo y cena. Así por ejemplo un cliente del hotel en régimen de todo incluido habrá demandado 3 servicios diarios del departamento de Restauración por desayuno, almuerzo y cena.

En el siguiente cuadro, según información facilitada por el responsable de control de gestión del hotel, nos muestra el nivel de actividad mensual y los costes propios de este departamento.

#### Subnota 8c. Costes Actividad Centro: Restauración

Mes	Comensales (Desay-Almuer-Cena)	Costes Centro
Enero	110.500 Servicios	98.106,3 €
Febrero	118.125 Servicios	96.704,8 €
Marzo	89.775 Servicios	87.608,9 €
Abril	70.875 Servicios	86.847,4 €
Mayo	51.975 Servicios	82.191,3 €
Junio	47.250 Servicios	74.562,3 €
Julio	52.450 Servicios	77.613,0 €
Agosto	56.700 Servicios	85.835,2 €
Septiembre	66.150 Servicios	103.042,7 €
Octubre	85.050 Servicios	116.019,2 €
Noviembre	91.200 Servicios	87.594,9 €
Diciembre	108.675 Servicios	96.046,0 €
<b>Total</b>	<b>948.725 Servicios</b>	<b>1.092.172,0 €</b>

(8d) Auditado los costes mensuales de tienda se ha considerado que solo son costes variables los derivados del consumo de artículos de la misma, costes directos variables.

(8e) Analizados los costes del departamento comercial se han considerado incluir como costes indirectos variables 125.000 € de comisiones pagadas a intermediarios.

(8f) Auditados los costes indirectos correspondientes al reparto primario y secundario, en este centro se considera que la variabilidad mensual que presenta es ajena a la actividad y derivada de la variación del precio de los factores (subida de precios), por tanto todos sus costes se consideran fijos.

## 2 Se pide

- 1) Calculo del coste de producción para el periodo y para cada servicio.
- 2) Análisis de resultados direct costing perfeccionado.

## 3 Solución

### 3.1 Tratamiento de los costes a nivel de centros operativos, separación de la parte fija y variable

**Nota 8. Tratamiento de los costes a nivel de centros operativos**

Centros	Operativas	Habitaciones	<b>HAB</b>	Nota (8a)	Total Costes (Ver Reparto 1º y 2)	Costes Fijos (A determinar)	Costes Variables (Coste Total-Coste Fijo)
					1.753.374 €	605.144,2 €	1.148.230 €
		Recepción	<b>REC</b>	(8b)	436.965 €	90% 393.269 €	10% 43.697 €
		Restauración food & beverage	<b>RES</b>	(8c)	1.092.172 €	795.776 €	296.396 €
		Tiendas - Supermercado	<b>TIE</b>	(8d)	67.110 €	67.110 €	
	No Operativas	Comercial Reservas y Facturación	<b>COM</b>	(8e)	401.198 €	276.198 €	125.000 €
		Dirección Ejecutiva	<b>DEJ</b>	(8f)	215.091 €	215.091 €	
		Administración Contabilidad y Finanzas	<b>ADM</b>	(8f)	351.738 €	351.738 €	

<b>(8a) Método Valores Extremos</b>	
<b>Producción total del Periodo y Costes</b>	
315.000 camas	1.753.375,0 €
	<u>Valores Mínimos</u>
15.325 camas	119.702,5 €
	<u>Valores Máximos</u>
35.000 camas	157.500,0 €
<b>Coste Variable Unitario</b> = (Coste Mayor - Coste Menor) / (Pernoctaciones Mayor - Pernoctaciones Menor)	
(Coste Mayor - Coste Menor)	37.797,5 €
(Pernoctaciones Mayor - Pernoctaciones Menor)	19.675 camas
Coste Variable Unitario =	<b>1,9 €</b>
Coste Variable Total:	605.144,2 €
Coste Fijo Total:	1.148.230 €
<b>Coste Total</b>	<b>1.753.374,0 €</b>

<b>(8c) Método Valores Extremos</b>	
<b>Producción total del Periodo y Costes</b>	
948.725 Servicios	1.092.172,0 €
	<u>Valores Mínimos</u>
47.250 Servicios	74.562,3 €
	<u>Valores Máximos</u>
118.125 Servicios	96.704,8 €
<b>Coste Variable Unitario</b> = (Coste Mayor - Coste Menor) / (Pernoctaciones Mayor - Pernoctaciones Menor)	
(Coste Mayor - Coste Menor)	22.142,4 €
(Pernoctaciones Mayor - Pernoctaciones Menor)	70.875 Servicios
Coste Variable Unitario =	<b>0,31 €</b>
Coste Variable Total:	296.396 €
Coste Fijo Total:	795.776 €
<b>Coste Total</b>	<b>1.092.172,0 €</b>

Hotel Canary II ***** Ejercicio 20XY						
Evaluación de los costes de producción de los servicios						
	Nota	Total	Servicio Hospedaje	Servicio Restaurante food & beverage	Servicios Comunes- Otros Recepción	Servicios Tiendas
<b>Producción Anual</b>		157.500 habitac 315.000 camas				
<b>Costes Directos Variables</b>		1.144.595 €	0 €	1.008.295 €	0 €	136.300 €
Mat.Primas Sólidos (*)	Ver I:P	922.500 €		922.500 €		
Mat.Primas Liquidos (*)	Ver I:P	64.900 €		64.900 €		
Bodega (*)	Ver I:P	20.895 €		20.895 €		
Mat.Diverso (**)	Ver I:P	136.300 €				136.300 €
<b>Costes Indirectos Principales Operativos Variables</b>		1.488.322 €	1.185.372 €	300.766 €	2.185 €	0 €
Habitaciones	HAB	1.148.230 €	1.148.230 €			
Recepción	REC	100,0% 43.697 €	85,0% 37.142 €	10,0% 4.370 €	5,0% 2.185 €	
Restauración food & beverage	RES	296.396 €		296.396 €		
Tiendas - Supermercado	TIE	0 €				0 €
<b>Total Costes de Producción</b>		<b>2.632.917 €</b>	<b>1.185.372 €</b>	<b>1.309.061 €</b>	<b>2.185 €</b>	<b>136.300 €</b>
<i>Indicadores:</i>						
Coste Medio por Habitación: 16,7 €/hab						
Coste Medio por Estancia: 8,4 €/cam						

Hotel Canary II ***** Ejercicio 20XY						
Análisis de Resultados y Rdtos						
		Total	Servicio Hospedaje	Servicio Restaurante food & beverage	Servicios Comunes- Otros Recepción	Servicios Tiendas
<b>Producción Anual</b>		157.500 habitac 315.000 camas	157.500 habitac 315.000 camas	948.725 Servicios		
Ingresos Netos		8.529.450 €	7.875.000 €	472.500 €	56.700 €	125.250 €
<i>Coste Producción Variable</i>		2.632.917 €	1.185.372 €	1.309.061 €	2.185 €	136.300 €
<i>= Margen Industrial</i>		5.896.533 €	6.689.628 €	-836.561 €	54.515 €	-11.050 €
<i>Comercial Reservas y Facturación</i>		100%	92,33%	5,54%	0,66%	1,47%
(Costes variables % volumen facturación)		125.000 €	115.409 €	6.925 €	831 €	1.836 €
<i>= Margen Comercial Bruto</i>		5.771.533 €	6.574.219 €	-843.485 €	53.684 €	-12.886 €
<i>- Costes Fijos Propios</i>						
<i>Habitaciones</i>		605.144 €	605.144 €			
<i>Recepción</i>		100,0% 393.269 €	85,0% 334.278 €	10,0% 39.327 €	5,0% 19.663 €	0 €
<i>Restauración food &amp; beverage</i>		795.776 €		795.776 €		
<i>Tiendas - Supermercado</i>		67.110 €				67.110 €
<i>= Margen Comercial neto</i>		3.910.234 €	5.634.797 €	-1.678.588 €	34.021 €	-79.996 €
<i>- Costes Fijos Comunes o de Estructura</i>						
<i>Comercial Reservas y Facturación</i>		276.198 €				
<i>Dirección Ejecutiva</i>		215.091 €				
<i>Administración Contabilidad y Finanzas</i>		351.738 €				
<i>Subtotal costes de Estructura</i>		<b>843.027 €</b>				
<i>= Resultado Analítico</i>		3.067.207 €				