



## Restaurante descuento por comensal

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

Ejercicio Basado

V.23

### Enunciado

Nuestro restaurante ofrece un menú único basado en la gastronomía local (puchero canario) que lo ha convertido en imagen de marca. El espacio disponible en el comedor se encuentra condicionado por la distribución irregular del local y las características de las mesas, todas con capacidad fija para 6 comensales.

Con el fin de optimizar al máximo la ocupación por mesa, la empresa pretende establecer unos descuentos por comensal en función del nivel de ocupación de la mesa con la siguiente tabla de descuentos sobre el precio por menú.

Se pretende establecer el precio de referencia del menú por comensal que garantice un margen mínimo de 5 € por comensal.

Además se estima que el tipo de ocupación media de las mesas presenta la siguiente configuración

Descuento por comensal según ocupación de mesa (capacidad fija por mesa 6 comensales)			
	<= 2 comensales	Entre 3 y 4 comensales	Entre 5 y 6 comensales
Descuento por comensal	0%	10%	20%

Condiciones económicas "Menú Puchero Canario"	
Coste variable menú Puchero	4,00 €/ud
Costes Grls o de Estructura:	3,00 €/ud
Margen mínimo deseado:	5,00 €/ud
<b>Subtotal</b>	<b>12,00 €/ud</b>

Ocupación tipo para mesa de 6			
	<= 2 comensales	Entre 3 y 4 comensales	Entre 5 y 6 comensales
Descuento por comensal	0%	10%	20%
Nº Comensales	2	3	5

### Se pide

1. Determinar el precio del menú que garantice el margen mínimo de 5 € por comensal.  $mg2 = (mg1 + Dto) / (1 - Dto)$
2. Calcular el resultado por comensal según grado de ocupación media de mesa

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

### Plantilla de trabajo

**Solución Apartado 1:**

Marg. Min=	mg1	
Dto Máx sobre PVP	Dto	
Margen aplicar sobre el coste (*)	mg2 =	

$$mg2 = (mg1 + Dto) / (1 - Dto)$$

\* Margen aplicar sobre el coste (c) para garantizar el beneficio deseado (mg1)

Precio Menú Puchero por Comensal= Coste más margen deseado	
--	--

**Solución Apartado 2:**

	<= 2 comensales	Entre 3 y 4 comensales	Entre 5 y 6 comensales
Descuento por comensal	0%	10%	20%
Nº Comensales	2 comen	3 comen	5 comen

*Resultado por comensal según ocupación media de mesa*

Ingresos			
- Coste Unitario			
Margen Bruto Total			
Margen Bruto Unitario			
Margen B/ Coste			
Margen B/ Ingresos			

## 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 =  $C \cdot (1 + mg1) = O1$  (a)

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

$PVP = C + (C \cdot mg2) = C \cdot (1 + mg2)$

Objetivo: O2 =  $Pvp \cdot (1 - Dto) = C \cdot (1 + mg2) \cdot (1 - Dto) = O2$  (b)

$O1 = O2$  ; (a) = (b) ;  $C \cdot (1 + mg1) = C \cdot (1 + mg2) \cdot (1 - Dto)$

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...

$$mg2 = (mg1 + Dto) / (1 - Dto)$$

#### Solución Apartado 1:

Marg. Min=	mg1	71,43%
Dto Máx sobre PVP	Dto	20,00%
Margen aplicar sobre el coste (*)	mg2 =	114%      8,00 €

$$mg2 = (mg1 + Dto) / (1 - Dto)$$

\* Margen aplicar sobre el coste (c) para garantizar el beneficio deseado (mg1)

Precio Menú Puchero por Comensal= Coste más margen deseado	15,00 €/ud
--	------------

#### Comprobación I

Coste del puchero (C)		7,00 €
Margen Mínimo deseado sobre el Coste (C)	71,43%	5,00 €
Pvp para cumplir objetivo:	114%	15,00 €
Dto Max sobre PVP:	20%	3,00 €
Ingreso Neto:		12,00 €
- Coste del puchero (C)		7,00 €
Beneficio		5,00 €
Margen / coste de adquisición:	71,43%	Ok

#### Comprobación II

Precio Medio día 15,00 € M/P día

Coste Medio día 7,00 € M/P día

	<= 2 comensales	Entre 3 y 4 comensales	Entre 5 y 6 comensales
Comisión - Dto,	0%	10%	20%
Ingreso Neto	15,00 € M/P día	13,50 € M/P día	12,00 € M/P día
Margen Bruto:	8,00 € M/P día 53,33%	6,50 € M/P día 43,33%	5,00 € M/P día 33,33%

**Solución Apartado 2:**

	<= 2 comensales	Entre 3 y 4 comensales	Entre 5 y 6 comensales
Descuento por comensal	0%	10%	20%
Nº Comensales	2 comen	3 comen	5 comen

*Resultado por comensal según ocupacion media de mesa*

Ingresos 15,00 €/ud	15,00 €/ud 30,00 €	13,50 €/ud 40,50 €	12,00 €/ud 60,00 €
- Coste Unitario 7,00 €/ud	14,00 €	21,00 €	35,00 €
Margen Bruto Total	16,00 €	19,50 €	25,00 €
Margen Bruto Unitario	8,00 €/ud	6,50 €/ud	5,00 €/ud
Margen B/ Coste	114,3%	92,9%	71,4%
Margen B/ Ingresos	53,3%	43,3%	33,3%