

LAS DELICIAS DE IÑAKI

INTRODUCCIÓ

- Iñaki no disposa del capital necessari per obrir un restaurant.
- Decideix crear una empresa de degustació que serveix sota demanda.
- Treballa amb 3 menús bàsics: Degustació, superior i luxe.

Característiques

- Els costos del personal és totalment variable.
- No hi ha grans stocks.
- La capacitat màxima de treball és de 55 hores setmanals.

Dades de costos de cada menú en una setmana habitual

	Degustació	Superior	Luxe
Preu menú	48,08 €	69,12 €	90,15 €
Aliments	12,02 €	25,84 €	31,25 €
Personal	9,02 €	14,72 €	20,43 €
Vins i caves	9,02 €	10,82 €	13,22 €
Gastos generals	901,00 €		
H. cuina/menú	0,5	0,9	1,2
Demanda (%)	30	50	20

Càlcul de costos unitaris

- $cv = \text{Aliments} + \text{personal} + \text{Vins i caves}$
- $cv_{deg} = 12,02 + 9,02 + 9,02 = 30,06 \text{ €}$
- $mc_{deg} = l - cv = 48,08 - 30,06 = 18,02 \text{ €}$
- $cv_{sup} = 25,84 + 14,72 + 10,82 = 51,38 \text{ €}$
- $mc_{sup} = l - cv = 69,12 - 51,38 = 17,74 \text{ €}$
- $cv_{luxe} = 31,25 + 20,43 + 13,22 = 64,9 \text{ €}$
- $mc_{luxe} = l - cv = 90,15 - 64,9 = 25,25 \text{ €}$

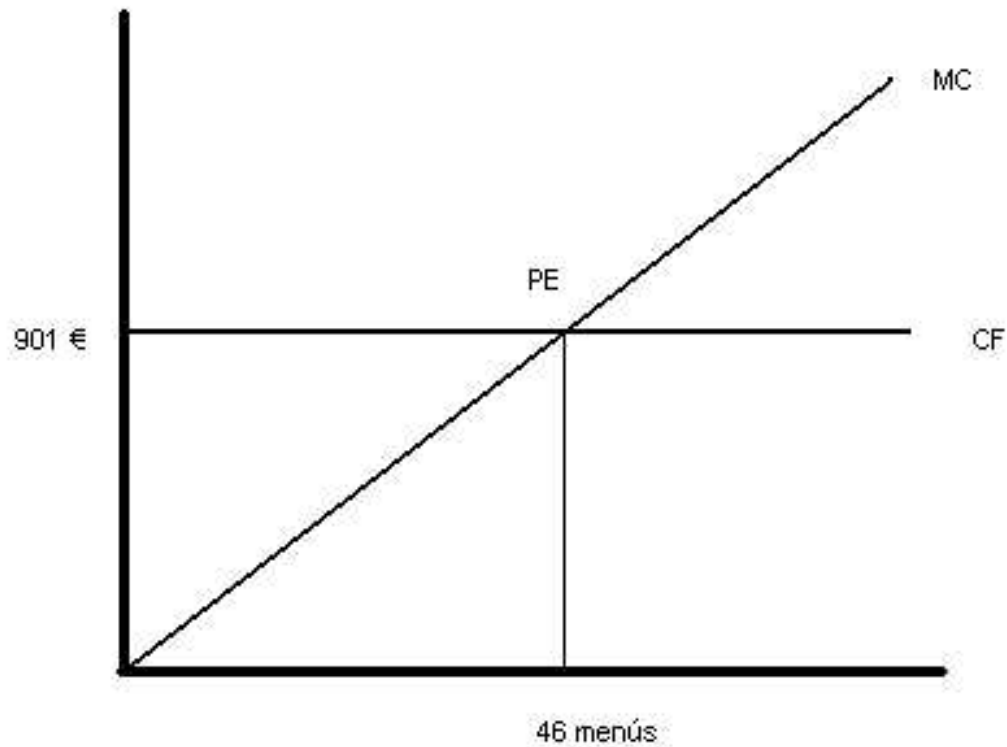
Taula de costos unitaris

	Degustació	Superior	Luxe
Ingressos	48,08 €	69,12 €	90,15 €
Costos variables	30,06 €	51,38 €	64,9 €
Costos fixos	901,00 €		
Marge contribució	18,02 €	17,74 €	25,25 €

Ocupació al 76,364 %

- Quants menús toquen de cada tipus??
- Busquem el punt d'equilibri:
 - Benefici=0 $\rightarrow N_{eq} = CF/MC$
 - $MC = mc_{deg} * 0.3 + mc_{sup} * 0.5 + mc_{luxe} * 0.2 = 19,23 \text{ €}$
 - $N_{eq} = 901 / 19,23 = 46 \text{ menús.}$
 - $N_{deg} = 46 * 0.3 = 14 \text{ menús}$
 - $N_{sup} = 46 * 0.5 = 23 \text{ menús}$
 - $N_{luxe} = 46 * 0.2 = 9 \text{ menús}$
- Amb aquest nombre de menús aconseguim el punt d'equilibri, a quina capacitat estem?

- $H. \text{ Cuina} = \Sigma(H.\text{cuina}/\text{menú}) * n^{\circ} \text{ menús} = 0,5 * 14 + 0,9 * 23 + 1,2 * 9 = 39,5 \text{ h/setm.}$



- Calculem el nombre de menús corresponent a un nivell d'ocupació del 76,364%
- 100% -> 55 h/set , 76,364% -> 42 h/set
- P.E -> 39,5 h/set -> 46 menús ,
42 h/set -> 49 menús
- 49 menús ->
 - $N_{deg} = 49 * 0.3 = 15$ menús
 - $N_{sup} = 49 * 0.5 = 24$ menús
 - $N_{luxe} = 49 * 0.2 = 10$ menús

Compte de resultats

	Degustació	Superior	Luxe	Total
Nº menús	15	24	10	49
Ingressos	721,2 €	1658,88 €	901,5 €	3281,58 €
CV	450,9 €	1233,12 €	649 €	2333,02 €
MC	270,3 €	425,76 €	252,5 €	948,56 €
CF	901 €			901 €
Benefici	MC – CF			47,56 €

Setmana del 24 al 31 Desembre

- Gran demanda i Iñaki els accepta tots .
- Ens demanen 23 de degustació, 35 de superior i 16 de luxe.
- Sospita que no es podran fer tots, tot i treballar a capacitat màxima (55 h/ set).
- Cal decidir quines demandes es serviran i quins clients rebutjarà.
- Val de descompte de 12 € als clients que no podrà servir .

- Objectiu : decidir quants menús de cada tipus s'han de fer.
- Dos estratègies :
 - A : Fer el que ens diu la teoria , donar prioritat als menús que ens donen més marge de contribució per hora de treball.
 - B : intentar fer el màxim possible de menús, es a dir prioritzar els que triguen menys temps de cuina.

Opció A

- Buscarem quins menús donen més marge de contribució per hora de treball.
- El mc per hora de treball es:
 - $mc_{deg}/capacitat = 18,02/0,5 = 36,04 \text{ €/h}$
 - $mc_{sup}/capacitat = 17,74/0,9 = 19,71 \text{ €/h}$
 - $mc_{luxe}/capacitat = 25,25/1,2 = 21,04 \text{ €/h}$
- És a dir, farem tots els de degustació i luxe, i amb les hores restants farem els que puguem de superior

- Nombre de menús que farem en 55 hores:
- Fem tots els menús de degustació i luxe, per tant, quants podrem fer de superior?
- $55 \text{ hores} - 23\text{men} * 0,5\text{h}/\text{men} - 16\text{men} * 1,2\text{h}/\text{men} = 24,3\text{hores}.$
- $N_{\text{sup}} = 24,3 / 0,9 = 27 \text{ menus}$
- Podrem fer 27 menús de superior, per tant no es faràn 8 menús.

	Degustació	Superior	Luxe	Total
N ^o menus	23	27	16	66
MC (mc * n ^o menus)	414,46 €	478,98 €	404 €	1297,44 €

- Benefici sense descomptes ;

$$B1 = MC - CF = 1297,44 - 901 = 396,44 \text{ €}$$

- Benefici comptant els descomptes ;

$$B = B1 - 12 * 8 = \underline{\underline{300,44 \text{ €}}}$$

Opció B

- Buscarem quins menús tenen menys hores de treball.
- És a dir, farem tots els de degustació i superior, i amb les hores restants farem els que puguem de luxe.

- Nombre de menús que farem en 55 hores:
- Fem tots els menús de degustació i superior, per tant, quants podrem fer de luxe?
- $55 \text{ hores} - 23\text{men} * 0,5\text{h}/\text{men} - 35\text{men} * 0,9\text{h}/\text{men} = 12\text{hores}.$
- $N_{\text{luxe}} = 12/1,2 = 10 \text{ menús}$
- Podrem fer 10 menús de luxe, per tant no es faràn 6 menús.

	Degustació	Superior	Luxe	Total
N ^o menus	23	35	10	68
MC (mc * n ^o menus)	414,46 €	620,9 €	252,5 €	1287,86€

- Benefici sense descomptes ;

$$B1 = MC - CF = 1287,86 - 901 = 386,86 \text{ €}$$

- Benefici comptant els descomptes ;

$$B = B1 - 12 * 6 = \underline{\underline{314,86 \text{ €}}}$$

Conclusions

- Opció A
 - N^o menus : 66
 - Benefici : 300,44 €
- Opció B
 - N^o menus : 68
 - Benefici : 314,86 €
- Com es pot veure elaborant el màxim nombre de menus obtenim més benefici que prioritzant els menús amb més marge de contribució per hora