

LAS DELICIAS DE IÑAKI

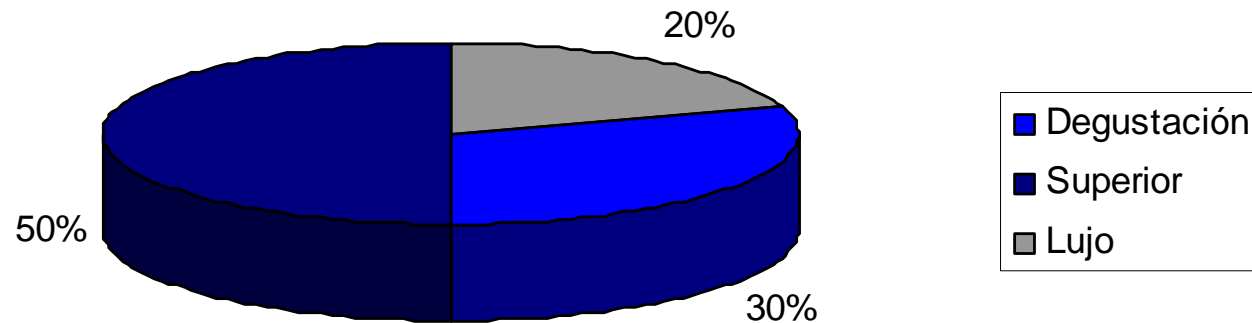


LAS DELICIAS DE IÑAKI

Servicio de Catering

3 Menús:

- Degustación
- Superior
- Lujo



LAS CUENTAS DE IÑAKI

<i>Por semana</i>	DEGUSTACIÓN	SUPERIOR	LUJO
Precio del menú	48,08 €	69,12 €	90,15 €
Alimentos	12,02 €	25,84 €	31,25 €
Personal	9,02 €	14,72 €	20,43 €
Vinos y Cavas	9,02 €	10,82 €	13,22 €
Costes Fijos		901,00 €	
Dedicación (h/menú)	0,5	0,9	1,2

SEMANA EXCEPCIONAL

- Se caracteriza por:
 - Máxima demanda anual
- **!** Problema:
 - Imposibilidad de satisfacer todos los pedidos
- Demanda de Menús:
 - Degustación 23
 - Superior 35
 - Lujo 16

NIVEL DE OCUPACIÓN

- El personal de Iñaki puede trabajar un máximo de 55h. semanales.
- Con un nivel de ocupación del 76,364% se realizan 42h. de trabajo semanales.
- Trabajando 42h. a la semana, se consiguen realizar todos los pedidos, exceptuando la “semana excepcional”.

CUENTA DE RESULTADOS I

Cuantos menús se preparan trabajando 42h. a la semana?

$$N_D \cdot (h/\text{menú}_D) + N_S \cdot (h/\text{menú}_S) + N_L \cdot (h/\text{menú}_L) = 42$$

$$N \cdot 30\% \cdot 0,5 + N \cdot 50\% \cdot 0,9 + N \cdot 20\% \cdot 1,2 = 42$$

$$0,15N + 0,45N + 0,24N = 42 \rightarrow N = 50$$

Degustación	Superior	Lujo
15	25	10

CUENTA DE RESULTADOS II

MENÚ DEGUSTACIÓN	
Demanda Anual Media	$15 \cdot 52 = 780$ menús/año
Precio	48,08 €
Ingresos	$780 \cdot 48,08 = 37502,40$ €
Costes Variables:	
Alimentos	$12,02 \cdot 780 = 9375,60$ €
Personal	$9,02 \cdot 780 = 7035,60$ €
Vinos y Cavas	$9,02 \cdot 780 = 7035,60$ €

CUENTA DE REUSLTADOS III

	DEGUSTACIÓN	SUPERIOR	LUJO
Demanda Anual Media (menús/año)	780	1300	520
Precio	48,08 €	69,12 €	90,15 €
Ingresos	37.502,40 €	89.856 €	46.878 €
Costes Variables:	23.446,80 €	66.794 €	33.748 €
{ Alimentos	9.375,60 €	33.592 €	16.250 €
{ Personal	7.035,60 €	19.136 €	10.623,60 €
{ Vinos y Cavas	7.035,60 €	14.066 €	6.874,40 €
Costes Fijos		901-52	

CUENTA DE RESULTADOS IV

- Ingresos Totales:

$$I_{\text{Degustación}} + I_{\text{Superior}} + I_{\text{Lujo}} = 174236,40 \text{ €}$$

- Costes Fijos: 46852,00 €

- Costes Variables Totales:

$$CV_{\text{Degustación}} + CV_{\text{Superior}} + CV_{\text{Lujo}} = 123988,80 \text{ €}$$

- Costes Totales:

$$CF + CV = 170840,80 \text{ €}$$

- Beneficios:

$$I - CT = 3395,60 \text{ €}$$

PUNTO DE EQUILIBRIO I

- Se consigue cuando el beneficio es 0.
- $B = 0 \rightarrow I = CT = CF + CV$

Cuantos Menús de cada tipo tiene que preparar Iñaki para obtener beneficio nulo?

$$I = N_D \cdot 48,08 + N_S \cdot 69,12 + N_L \cdot 90,15$$

$$I = N \cdot (30\% \cdot 48,08) + N \cdot (50\% \cdot 69,12) + N \cdot (20\% \cdot 90,15)$$

$$I = 67,01N$$

PUNTO DE EQUILIBRIO II

$$CF = 46852,00 \text{ €}$$

$$CV = N_D \cdot 30,06 + N_S \cdot 51,38 + N_L \cdot 64,90$$

$$CV = N \cdot (30\% \cdot 30,06) + N \cdot (50\% \cdot 51,38) + N \cdot (20\% \cdot 64,90)$$

$$CV = 47,69N$$

$$B_0 = 0 = 67,01N - 46852,00 - 47,69N$$

$$N = 2425 \text{ menús/año} \approx 46 \text{ menús/semana}$$