

Las Delicias de Iñaki





Introducción



Introducción

- Iñaki : joven hostelero recién diplomado
- No dispone de capital para un abrir un restaurante
- Crea empresa hostelera con servicio a domicilio



Introducción

- Menús acordados con el cliente con una semana de antelación
- Tipos de Menú :
 - Degustación 30% de los Pedidos
 - Superior 50% de los Pedidos
 - Lujo 20% de los Pedidos



Introducción

■ Precios de los menús

	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 €
Gastos Generales		901,00 €	
Capacidad(h-cocina/menú)	0,5	0,9	1,2
Demanda (nº menús)	23	35	16



Introducción

- Tercera semana de Diciembre muy dura
- En su entusiasmo no había rechazado ningún pedido
- Comienza a sospechar que no podrá realizarlos todos
- La capacidad máxima a la semana de la cocina es de 55 horas
- Decide compensar los menús que no realice con un descuento de 12 €
- ¿¿Qué menús realiza y cuáles rechaza??



Cuenta de Resultados

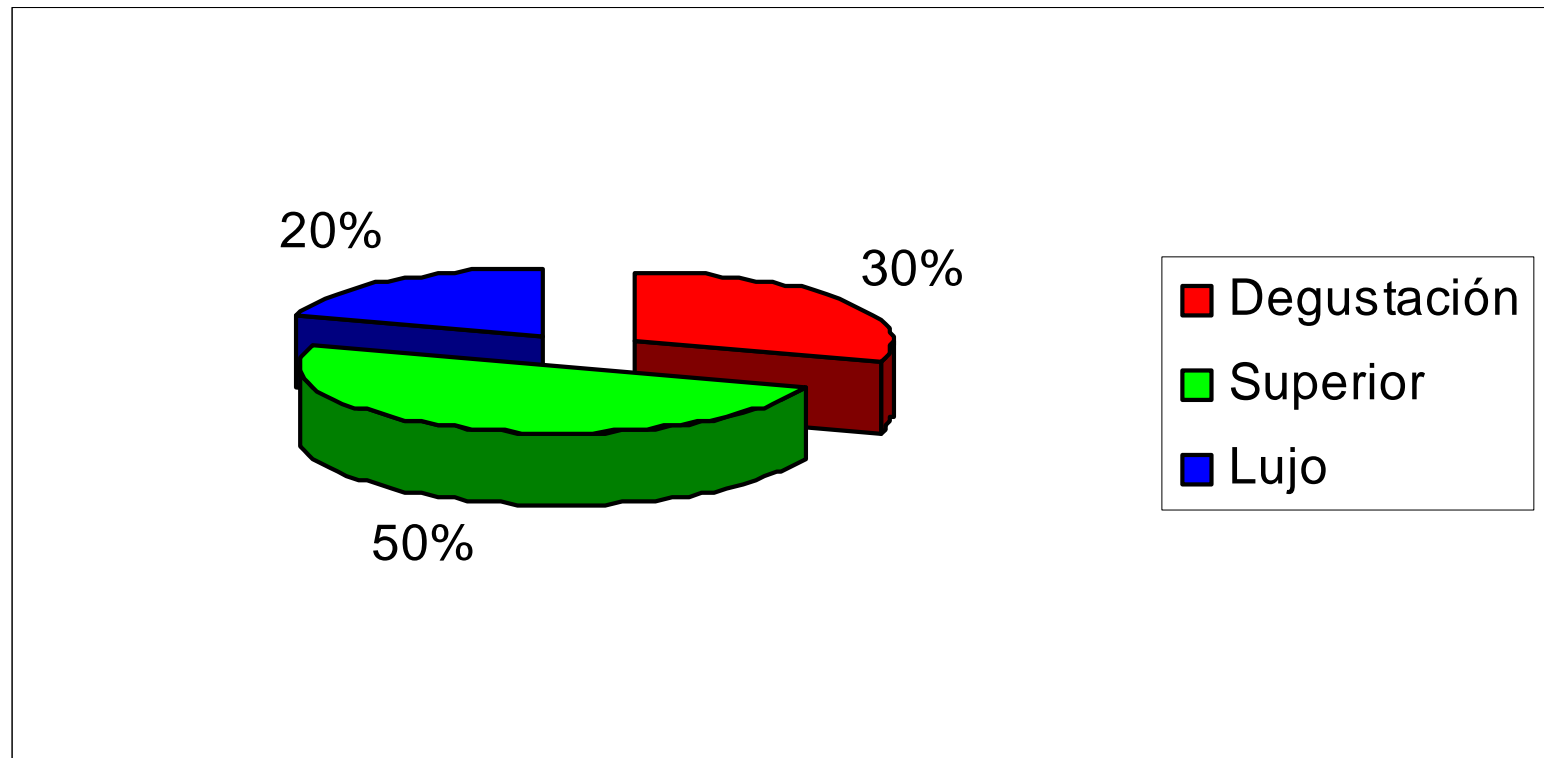


Cuenta de Resultados

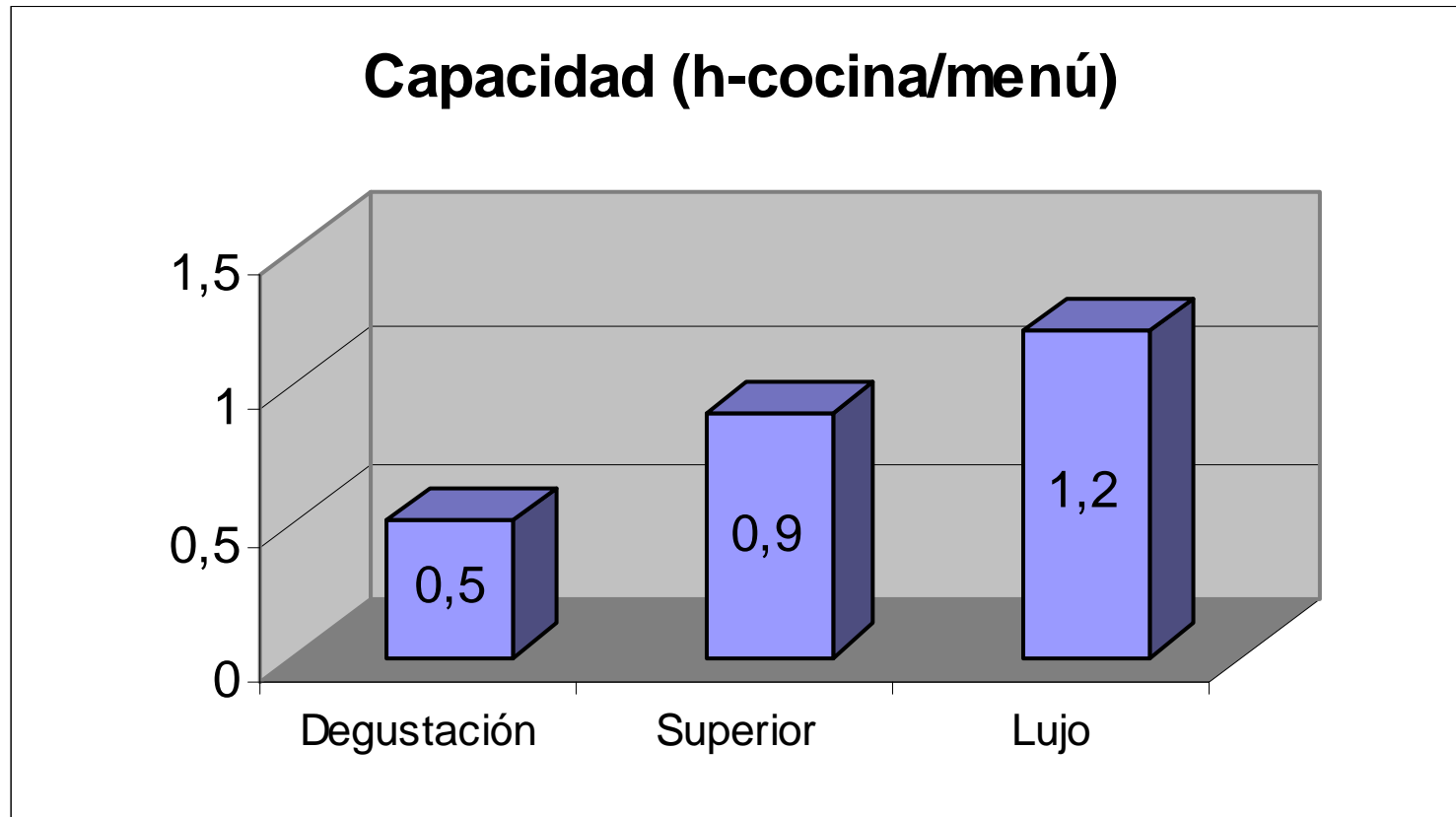
- Cálculos a un 76,364 % de Ocupación
- 100 % ==> 55 horas
- 76,364 % ==> 42 horas

Cuenta de Resultados

■ Porcentaje de menús



Cuenta de Resultados





Cuenta de Resultados

- ¿Número de Menús (N)?
- $42 = H \text{ deg} + H \text{ sup} + H \text{ luj}$
- $42 = 0.5 * 0.3 * N + 0.9 * 0.5 * N + 1.2 * 0.2 * N$
- N=50 Menús, repartidos :
 - Deg (30%) ==> 15
 - Sup (50%) ==> 25
 - Luj (20%) ==> 10

Cuenta de Resultados

■ Ingresos

Ingresos	# Menu	Precio	Total
Degustación	15	48.08 €	721.20 €
Superior	25	69.12 €	1728.00 €
Lujo	10	90.15 €	901.50 €

– Total 3350.70 €

Cuenta de Resultados

■ Costes Mercancías Vendidas

CMV	Alimentos	Personal	Vinos y Cavas	Coste por Unidad	Coste Total por Tipo
Degustación (15)	12.02 €	9.02 €	9.02 €	30.06 €	450.90 €
Superior (25)	25.84 €	14.72 €	10.82 €	51.38 €	1284.50 €
Lujo (10)	31.25 €	20.43 €	13.22 €	64.90 €	649 €

– Total **2384.40 €**



Margen Bruto

- Margen Bruto = Ingresos - CMV
 - Margen Bruto 3350 - 2384.40 = 966.30 €
- Otros Gastos
 - Gastos Generales = 901,00 €
- Resultado o BAII
 - MB - Otros Gastos = 65,30 €



Punto de Equilibrio



Punto de equilibrio

- Sucede cuando Beneficio = 0
 - Ingresos = C. Variables + C. Fijos
- ¿Número de menús en el PE?
 - C.Fijos = MC Tot = $(pv - cv) * Neq$

Punto de equilibrio

$$\blacksquare \text{ Neq} = \frac{\text{C.Fijos}}{0.3 \cdot \text{MCU}_D + 0.5 \cdot \text{MCU}_S + 0.2 \cdot \text{MCU}_L}$$

$$- \text{MCU}_D = 48.08 - 30.06 = 18.02 \text{ €/menu}$$

$$- \text{MCU}_S = 69.12 - 51.38 = 17.74 \text{ €/menu}$$

$$- \text{MCU}_L = 90.15 - 64.90 = 25.25 \text{ €/menu}$$

$$- \text{C.Fijos} = 901 \text{ €}$$

$$\blacksquare \text{ Neq} = 46.62 \text{ menús}$$



Punto de equilibrio

- Calculamos el número de cada tipo de menú
 - Degustación = $0.3 \cdot 46.62 = 13.98 \rightarrow 14$
 - Superior = $0.5 \cdot 46.62 = 23.31 \rightarrow 24$
 - Lujo = $0.2 \cdot 46.62 = 9.324 \rightarrow 10$

■ Total 48 menús



Plan de Cocina



Plan de Cocina

- Demanda semanal del 24 al 31 de Diciembre sobrepasa la capacidad
 - Degustación 23 Menús
 - Superior 35 Menús
 - Lujo 16 Menús
- Para no perder clientes Iñaki compensa los menús no entregados con 12 € en el próximo pedido



Plan de Cocina

- Necesitamos calcular el beneficio diferencial máximo
 - B. Dif. = Ing.Dif. - Cost. Diferencial

	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 €

El Coste Diferencial es de -12 € por menú



Plan de Cocina

$$BD_{\text{Deg}} = 18.02 - (-12) = 30.02 \text{ €}$$

$$BD_{\text{Sup}} = 17.74 - (-12) = 29.74 \text{ €}$$

$$BD_{\text{Luj}} = 25.25 - (-12) = 37.25 \text{ €}$$

- Beneficio diferencial por Capacidad (Cap)

$$BD/\text{Cap}_{\text{Deg}} = 30.02 / 0.5 = 60.04 \text{ €/h}$$

$$BD/\text{Cap}_{\text{Sup}} = 29.74 / 0.9 = 33.04 \text{ €/h}$$

$$BD/\text{Cap}_{\text{Luj}} = 37.25 / 1.2 = 31.04 \text{ €/h}$$



Plan de Cocina

- Iñaki debería seguir el siguiente plan:
 - 1º Degustación
 - **23 Menús** * 0.5 h/menú = 11.5 h
 - 2º Superior
 - **35 Menús** * 0.9 h/menú = 31.5 h
 - 3º Lujo
 - Nos quedan $55 - (11.5 + 31.5) = 12$ h
 - $12 \text{ h} / 1.2 \text{ h/menú} =$ **10 menús**

Hemos dejado de preparar 6 menús de lujo ==>
==> $6 * 12 \text{ €} = 72 \text{ € de C.V.}$



Cuenta de Resultados del Plan Iñaki

Cuenta de Resultados

■ Ingresos

Ingresos	# Menu	Precio	Total
Degustación	23	48.08 €	1105.84 €
Superior	35	69.12 €	2419.2 €
Lujo	10	90.15 €	901.5 €

– Total 4426.54 €

Cuenta de Resultados

■ Costes Mercancías Vendidas

CMV	Alimentos	Personal	Vinos y Cavas	Coste por Unidad	Coste Total por Tipo
Degustación (23)	12.02 €	9.02 €	9.02 €	30.06 €	691.38 €
Superior (35)	25.84 €	14.72 €	10.82 €	51.38 €	1798 €
Lujo (10)	31.25 €	20.43 €	13.22 €	64.90 €	649 €

– Pérdidas por descuentos :

• 6 Menús a 12 €/Menú ==> 72 €

– Total **3210.68 €**



Margen Bruto

- Margen Bruto = Ingresos - CMV
 - Margen Bruto $4426,54 - 3210,68 = 1215,86 \text{ €}$
- Otros Gastos
 - Gastos Generales = $901,00 \text{ €}$
- Resultado o BAII
 - MB - Otros Gastos = 314.86 €

Autores



Raul Mauricio Garcia Lara

Oriol C. García-Alzórriz i Espeig

Daniel Mesas Atero

Daniel Rodríguez Lobo

Rafel Vives Reixach