

Cuarta edición

Costos

aplicados en hotelería, alimentos y bebidas



ECO E EDICIONES

Ricardo Rodríguez Vera



Ricardo Rodríguez Vera

Contador público de la Universidad de La Salle de Bogotá D.C.

Especializado en *Actualización y evaluación pedagógica* de la Universidad de Los Libertadores en Bogotá, y en *Administración y control de inventarios dentro de la empresa*.

Ha sido contador durante muchos años en la industria turística y hotelera e igualmente, profesor en varias facultades universitarias de la especialidad.

Cuarta edición

Costos

aplicados en hotelería,
alimentos y bebidas



Ricardo Rodríguez Vera

PRÓLOGO	13
CAPÍTULO 0	
Introducción a los costos	15
1. Definición	17
2. Determinación del costo	18
3. Costo directo	19
4. Costo indirecto	20
<i>Costos de producción o servicios fijos</i>	21
5. Elementos del costo	21
<i>Materia prima</i>	21
<i>Mano de obra</i>	22
<i>Otros costos de producción o servicios</i>	22
6. Total del costo de producción o servicios	23
7. Gastos de administración	24
8. Gastos en ventas	25
9. Precio de venta	26
CAPÍTULO 1	
Costos generales	29
1. Definición general del costo	31
<i>Pago</i>	31
<i>Causación</i>	31
<i>Costo indirecto de producción o de servicios</i>	32
<i>Costo-compra</i>	32
<i>Gasto</i>	33
2. Importancia de los costos	33
<i>Presentación global del Estado de Resultados = Adición</i>	34
<i>Clasificación de costos y venta</i>	34
3. Objetivo de los costos	35
<i>Diferencia entre importancia y objetivo</i>	35
<i>Objetivo general</i>	35
<i>Fijar el precio de venta</i>	35
<i>Controlar el mismo costo a través de sus variaciones</i>	36

<i>Modelo comparativo de un producto en cuatro (4) meses, con todos los elementos del costo</i>	37
<i>Margen de rentabilidad</i>	38
<i>Porcentaje del margen de rentabilidad</i>	39
<i>Gastos operacionales de administración aplicados</i>	41
<i>Precio de venta</i>	43
<i>Departamentos Operativos y No Operativos</i>	47
<i>Parámetros externos</i>	48
CAPÍTULO 2	
Presupuestos	53
1. Definición	55
2. Importancia de los presupuestos	55
3. Objetivos de los presupuestos	55
<i>Proyectar o plantear el ejercicio del período o períodos siguientes</i>	55
<i>Coordinar y comprometer a cada departamento o sección de la estructura empresarial en el cumplimiento de su presupuesto</i>	56
<i>Ejercicios</i>	56
4. Bases de presupuestación	57
<i>Métodos o bases de proyección</i>	58
<i>Presupuesto de costos indirectos</i>	66
<i>Base estadística</i>	70
<i>Presupuesto de costos por departamento</i>	74
<i>Costo de materia prima de Alimentos y Bebidas</i>	74
<i>Liquidación mano de obra general</i>	74
<i>Liquidación de la carga prestacional</i>	76
<i>Bases para determinar los CIS</i>	
<i>(Costos indirectos del servicio)</i>	78
<i>Presupuesto de CIS (Costos Indirectos del servicio)</i>	78
CAPÍTULO 3	
Punto de equilibrio	85
1. Definición	87
2. Presentación	87

CAPÍTULO 4	
Elementos del costo	93
1. Valor de los elementos del costo	95
<i>Físico-valor</i>	95
<i>Subjetivo-valor</i>	95
2. Elementos de costo	96
<i>Materia prima y materiales</i>	96
<i>Mano de obra</i>	96
<i>Valor de la mano de obra</i>	98
<i>Costos indirectos de producción o del servicio CIF - CIS</i>	99
3. Registro de los costos	99
<i>Contabilidad - costos integrados</i>	100
<i>Contabilidad - costos independientes</i>	101
<i>Departamento de costos</i>	102
CAPÍTULO 5	
Clasificación de los costos	103
1. Definición	105
2. Clasificación	105
<i>Costo directo</i>	105
<i>Costo indirecto</i>	106
<i>Mano de obra directa</i>	106
CAPÍTULO 6	
Sistemas de costeo	111
1. Definición de producto	113
2. Métodos	113
2.1 Costeo por absorción	113
2.2 Costeo por orden de producción	115
2.3 Costeo de orden de servicio	116
2.4 Costos por procesos	118
2.5 Costos estándar	119
CAPÍTULO 7	
Distribución de los costos hoteleros	121

1. Definición	123
2. Tipos de departamentos	123
3. Parámetros de distribución o aplicación	124
4. Procedimiento de contabilización	126

CAPÍTULO 8

Plan Único de Cuentas para hotelería, y para alimentos y bebidas (restaurantes)	185
1. Presentación	187
2. Departamentalización	187
3. PUC para hotelería, alimentos y bebidas (restaurantes). Relación de gastos y costos	189

CAPÍTULO 9

Contabilización de los costos	199
1. Definición	201
2. Tipos de departamentos	201

CAPÍTULO 10

Taller de costos en hotelería	207
1. Información general para ingresos (ventas)	209
2. Registros de gastos	210
3. Información de egresos (pagos de costos y gastos)	210
4. Registro de costos y gastos por egresos	211
5. Información para movimiento de inventarios	212
6. Información para mano de obra	213
7. Información para depreciación	216
8. Determinar la depreciación en el análisis para aplicación departamental	216
9. Información para análisis de gastos pagados por anticipado	217
10. Información para análisis y aplicación de alimentación al personal	218
11. Información para análisis de consumo de servicios públicos	219
12. Información para análisis de aplicación de gastos de lavandería	220

CAPÍTULO 11	
Receta estándar	223
1. Definición	225
2. Conformación del costo en equivalencia	226
<i>Modelo de receta estándar</i>	228
CAPÍTULO 12	
Inventarios	233
1. Definición	235
2. Proceso de entradas por compras	235
3. Modelo detallado del PUC de inventarios	236
4. Procedimiento de compras	238
<i>Inventario inicial</i>	238
<i>Necesidad de adquisiciones</i>	238
<i>Requisiciones o pedidos de ambientes</i>	238
5. Modelo de orden de compra	239
<i>Estructura de la empresa</i>	240
<i>Clase de sociedad</i>	240
<i>Volumen operacional de la empresa</i>	240
6. Despacho o compra directa	241
<i>Compras de contado</i>	241
<i>Compras a crédito a los mismos proveedores</i>	241
7. Entrada a almacén o bodega	242
<i>Flujo de EB</i>	243
8. Ingreso al sistema	243
9. Inventario disponible	244
10. Proceso de salidas por remisión - entrega	244
<i>Necesidad de alistamiento</i>	244
<i>Modelo de requisición</i>	244
<i>Análisis de aprobación de la requisición</i>	245
<i>Aprobación y envío a almacén</i>	245
<i>Modelo del formato de remisión</i>	246
<i>Proceso de producción</i>	246
<i>Informe de platos y bebidas terminadas</i>	246
<i>Sistema liquida costo</i>	247
<i>Platos disponibles</i>	248

<i>Comanda</i>	248
<i>Servicio a varios ambientes</i>	249
<i>Tiquete de caja, facturación o recaudo</i>	249
<i>Descargo de inventarios</i>	249
<i>Inventario final</i>	249
<i>Fin del proceso</i>	250
CAPÍTULO 13	
Informes de costos y análisis	253
1. Objetivo	255
2. Informe de costos del departamento de habitaciones	255
3. Análisis del resultado	258
<i>Índice de eficiencia</i>	258
<i>Participación del costo de mano de obra, por habitación</i>	258
<i>Participación de seguros por habitación</i>	258
<i>Participación de los servicios públicos por habitación</i>	259
<i>Participación de mantenimiento y reparaciones de equipos por habitación</i>	259
<i>Participación de adecuación e instalaciones por habitación</i>	259
<i>Participación de la depreciación por habitación</i>	259
<i>Participación de materiales para aseo y dotación de habitaciones</i>	260
<i>Costo por habitación de dotación blancos y ropería</i>	260
<i>Costo del lavado de blancos y ropería por habitación</i>	260
<i>Análisis de conformación del costo de habitación</i>	260
<i>Comparativo de variación en los costos y prestación del rendimiento en alta y baja temporadas global, por habitación</i>	261
APÉNDICE	
Solución al cuestionario en el informe de costos	263

Prólogo

Costos aplicados en hotelería - alimentos y bebidas tiene como objetivo servir de guía a quienes teniendo conocimiento de la materia, al enfrentarse a un sistema de costos especializados, no hallan material de ayuda suficiente.

Los costos especializados de hoteles-alimentos y bebidas se diferencian de los costos del sector de producción de bienes de capital por la composición de sus elementos y por el producto-servicio dispuesto para la venta en el sector de servicios.

En la industria hotelera el costo se comienza a generar en el momento en que se registra el huésped o se emite la orden de pedido (comanda) de un alimento: es decir, es inmediato tanto la venta como el costo. Es así que si un huésped transitorio no ofrece garantía por su poco equipaje, se le solicita el pago del servicio de alojamiento antes de ocupar la habitación como garantía de la venta-costo.

Es de gran importancia tener claro el criterio entre *costo* y *gasto* como recomendación del buen manejo de la terminología en la contabilidad de costos y general, según las normas del Reglamento General de Contabilidad dictadas en los decretos 2649 y 2650 de diciembre de 1993 y los reglamentarios en Colombia, que se puede afectar o derogar por la aplicación de la Ley 1314 en 2014, como herramientas para el contador público en su ejercicio profesional y como guía de los empresarios y administradores hoteleros.

Como esta época requiere de cambios y ajustes en todas las actividades susceptibles de mejorar, este tratado de costos en hotelería aplicados, presenta el costo real del servicio, los gastos operativos de administración y venta, los márgenes de rentabilidad real y los presupuestos, como visión del proceso actual de registro de costos en el sector, por medio digital.

Su énfasis es organización, implantación, manejo y control de la contabilidad de costos en hotelería-alimentos y bebidas (restaurantes) para determinar con mayor precisión el costo real del servicio de alojamiento por huésped y costo real de un plato servido, para obtener costos reales y el rendimiento esperado en la inversión en cualquier período operacional de un ente empresarial.

Se hace énfasis en la presentación del costeo de alimentos y bebidas como parte interesada en el subsector de restaurantes o gastronomía, de gran importancia en el sector turístico-hotelerero en la economía de cualquier país.

La velocidad en las comunicaciones es también un factor de primera necesidad para la completa satisfacción del potencial huésped, por lo tanto el sector turístico-hotelerero es pionero en lo relacionado con la comunicación a través del Internet (Wi-Fi) y la última tecnología en redes inteligentes, que hacen parte de los costos y gastos subjetivos reflejados en los resultados financieros.

El autor.



Capítulo 0

Introducción a los costos



1. Definición

Costo - Coste. Es el valor inicial de una transacción para un objetivo previsto, que para entenderlo se describe de varias maneras y/o situaciones, de tal forma que el lector se asegure de aprender y comprender no sólo el término, sino también su contenido y uso tanto a nivel personal como empresarial.

De lo básico a lo macro:

- Sencillamente, el alimento que una persona consume, implica un costo para ella.
 ¿Cuál es el objetivo? ¿Para qué se alimentan los seres vivos?
 ¿Cómo se recibe el beneficio del Costo?
- ¿Tanquear el taxi de combustible (gasolina, gas) será un gasto? ¡No!... es el costo necesario para prestar el servicio y obtener un beneficio, ingreso o utilidad en esta actividad.
- Para producir una mesa se requiere de un diseñador, obreros, maderas, pegantes, clavos, el sitio o taller, herramientas, energía y todos los demás ingredientes necesarios para dar el terminado al producto, que sumados nos presenta el valor del costo de producción.
- El montaje o instalación del sitio para venta de productos o bienes terminados, además de la preparación del local se clasifica como gastos anticipados a diferir en el tiempo, según la importancia del valor y de la compra de la mercancía, este es el costo inicial.
- Además, para producir y comprar se requiere invertir, por lo cual se debe disponer de fondos que pueden ser:

Propios o financiados = Capital de trabajo.

Los fondos propios tienen su origen en los aportes de capital, en recursos de otras empresas, en captaciones de dinero fluctuante, etc., que para la constitución de la empresa no requieran interés de inversión, pero sí se espera un rendimiento de acuerdo con el proyecto de factibilidad y presupuesto previsto. En este caso no tenemos costo financiero.

Los fondos financiados, dependiendo de los plazos pactados, generan costos financieros, que de acuerdo con el tipo o clase de bienes de capital o de consumo, se aplican proporcionalmente a las unidades, incrementando el costo en el tiempo del plazo.

Otros títulos de interés:

Contabilidad general
Ángel María Fierro Martínez

Contabilidad tributaria
Carlos Mario Vargas Restrepo

Contabilidad de entidades de
economía solidaria
Hernán Cardozo Cuenca

Costos ABC y presupuestos
Francisco Toro López

Costos, decisiones empresariales
*Carlos Augusto Rincón y
Fernando Villarreal*

Contabilidad y auditoría ambiental,
Samuel Alberto Mantilla

Contabilidad administrativa,
Gonzalo Sinisterra

Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas



Esta cuarta edición, posee no solo la actualización rigurosa sino también la proyección futura de la aplicación en este importante sector de la economía, de las nuevas Normas de Contabilidad según la Ley 1314 para 2014.

Tiene como objetivo específico ayudar en la administración y manejo del costo de los elementos producidos por la venta y prestación de servicios, tanto en hotelería como en restaurantes.

Está dirigido a empresarios, docentes, estudiantes y hasta amas de casa, quienes requieran conocer el costo de cualquier producto o plato, a preparar o degustar, con el convencimiento que es necesario invertir para alcanzar una satisfacción natural, económica y/o financiera.

Colección: Ciencias Administrativas

Área: Administración

ECOE
EDICIONES

