


Costos de Inventarios de A&B



12,14	7,494
3,319	469
11,385	940
6,373	1,183
476	1,007
801	2,047



Facilitador: Chef Eloy Enrique Jaramillo

INVENTARIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El Inventario Físico

Es el conteo de las mercancías existentes en los almacenes y bodegas. El proceso de inventario físico se realiza utilizando las listas impresas de todos artículos que se encuentran en el lugar a inventariar, con espacios en la lista para introducir las cantidades reales de cada artículo contabilizado.

El Inventario Permanente

Es un seguimiento continuo de los artículos disponibles. Cuando la mercancía se recibe, se entrega, o se transfiere, se ajusta el dato para que muestre la nueva cantidad. Generalmente se controla a través de un sistema de registro informático.

El dato del inventario permanente también indica la necesidad de volver a hacer el pedido, revela el consumo medio de

cada artículo por mes y proporciona una cifra constante de inventario. Es una herramienta para cotejar el inventario físico, ya que las unidades físicas resultantes del inventario a fin de mes deben de ser iguales a las que muestra el inventario permanente.



MÉTODOS DE VALORACIÓN DE INVENTARIOS

PEPS (FIFO)

Lo primero que entra es lo primero que sale. En valor monetario, las primeras salidas tendrán el precio de adquisición de las primeras compras.

UEPS (LIFO)

Lo ultimo que entra es lo primero que sale. En valor monetario, las primeras salidas tendrán el precio de adquisición de las ultimas compras.

Método del Promedio

“Precio medio ponderado” de las compras realizadas en un periodo determinado por la empresa.

Desarrollar: Ejercicio de Costos 04 – Valoracion de Inventarios PEPS

COSTO REAL PERIÓDICO Y DE INVENTARIOS

¿Qué es costo real periódico?

Es el costo de lo que se gasta de verdad periódicamente (semanal, mensual, anual...). La cifra que aparecerá en el extracto de pérdidas y ganancias).

Los elementos del formulario de conciliación de “Costos y Rotación de Inventarios de Alimentos & Bebidas” se definen a continuación:

- **Ventas Netas** de los alimentos es la cantidad de ingresos por ventas en un periodo de tiempo determinado (semana, mes, año) y las llamamos ventas netas porque puede ser que realicemos algún tipo de descuento o ajuste en la operación, que sería el caso de las promociones o descuentos a clientes en sus consumos.

Llamamos Ventas Brutas a lo equivalente a las ventas sin descuentos.



COSTO REAL PERIÓDICO Y DE INVENTARIOS

- **Inventario Inicial** es el valor de los productos que tenemos en cocinas y en almacenes al inicio de un periodo (día, semana, mes, año)
- **Compras** es el valor de las mercancías compradas en un periodo determinado (semana, mes o año).
- **Inventario Final** es el valor de los productos que tenemos en cocinas y en almacenes al finalizar un periodo (día, semana, mes, año)
- **Costo Bruto de Inventario** es el resultado de la siguiente fórmula

$$\text{Costo Bruto de Inventario} = \text{Inventario Inicial} + \text{Compras} - \text{Inventario Final}$$

- **Créditos al Costo** es la sumatoria de las partidas que se consumen y afectan el costo de operaciones.



COSTO REAL PERIÓDICO Y DE INVENTARIOS

- **Costo Neto** es el resultado de la siguiente fórmula costo bruto menos los créditos al costo

$$\text{Costo Neto de Inventario} = \text{Costo Bruto de Inventario} - \text{Créditos al Costo}$$

- **Porcentaje de Costo Neto** es el porcentaje que representa el Costo Neto con respecto a las Ventas Netas. Se emplea la fórmula tradicional:

$$\text{Venta} = \text{Costo} / \% \text{ de Costo}$$



$$V = C / \%C$$





CREDITOS AL COSTO

Representan aquellas materias primas que no producen una venta, por lo que afectan el costo, pero que producen utilidad a través del tiempo por medio del intercambio de beneficios. Pueden existir diferentes categorías, dependiendo del establecimiento, ya sea restaurante, hotel o cualquier otro centro de consumo de alimentos o bebidas:

- **Cortesía de Alimentos y Bebidas para Ejecutivos:** desde Jefes de Departamentos hacia arriba (Gerentes y Directores), se debe de especificar en donde debe o puede consumir los alimentos y bebidas, así como el máximo y el límite a consumir a precio de venta.
- **Cortesía de Alimentos y Bebidas para el Departamento de Ventas:** son todas aquellas invitaciones que realiza el Departamento de Ventas, con el objetivo de un beneficio para la compañía.



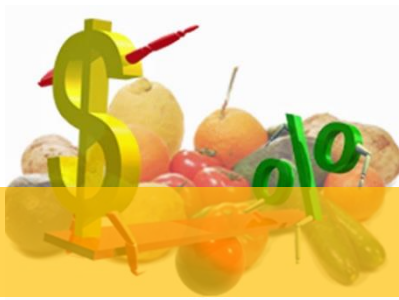
CREDITOS AL COSTO

- **Cortesía de Alimentos y Bebidas para el Departamento de Relaciones Públicas**
- **Transferencia de Bebidas del Bar a la Cocina:** bebidas que se utilizan en la elaboración de los alimentos, por lo que salen del stock y costo de existencias del Bar, para registrarse en el área de la Cocina que lo solicitó.
- **Transferencia de Alimentos de Cocina a Bares:** son aquellos alimentos sin procesar que se transfieren de la Cocina a los Bares (ejemplo: piña, limón, naranja, cereza), por lo que salen del stock y costo de existencias de la Cocina, para registrarse en el Bar que lo solicitó.
- **Transferencia de Snaks de Cocina a Bares:** son aquellos snacks de alimentos preparados que se transfieren de la Cocina a los Bares, para el consumo de los clientes.



CREDITOS AL COSTO

- **Alimentos para el Personal:** los empleados tienen de $\frac{1}{2}$ hora a 1 hora como derecho para comer, en el comedor de empleados que debe de ser un lugar cómodo, agradable donde el personal puede convivir un rato y descansar. Los alimentos pueden ser vastos en buena calidad y cantidad, esto produce costos pero a futuro trae ventajas: mantener al personal cautivo.
- **Merma de alimentos:** son aquellas secciones de los alimentos no aptas para el consumo humano, las cuales deben ser retiradas durante la producción culinaria, pesadas y registradas para su debido control administrativo.
- **Desecho de alimentos y bebidas por descomposición:** son aquellos productos que por descuido o falta de salida se descomponen o se llegan a contaminar por algún accidente, lo cual debe ser reportado y registrado para su debido control administrativo.



CREDITOS AL COSTO

- **Ruptura de botellas de bebidas:** son aquellas bebidas que por descuido o accidente se llegan a romper, lo cual debe ser reportado y registrado para su debido control administrativo.



RESULTADOS NETOS EN EL CÁLCULO DE COSTOS

Dichos resultados se encuentran dentro de la conciliación de costos, puede estar expresado en cantidades (dinero) o en porcentajes.

Es importante tener en cuenta que cada día los costos van a variar pero que para poder controlarlos necesitamos mantenerlos en un promedio, porque si no lo hacemos los resultados serán una baja en el porcentaje de utilidades para la empresa y repercute en todas las personas que son parte de esa empresa (personal operativo, administrativo, inversionistas, dueños, etc.)

Desarrollar:

Ejercicio de Costos 05 – Costo y Rotación de Inventario de Alimentos

Ejercicio de Costos 06 – Costo y Rotación de Inventario de Bebidas



COEFICIENTE DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS

El coeficiente de rotación del inventario se utiliza para determinar la tasa mensual de consumo de existencias y para asegurarse de que el capital no está atado de forma excesiva en el inventario. Hay muchos costos directos en la administración del inventario, como almacenamiento, mantenimiento de registros, manejo de mercancía, inspección y aprovisionamiento. Se debe de hacer la máxima rotación de existencias para reducir dichos costes, reducir el desperdicio y liberar capital para otras necesidades.

Es responsabilidad del **Jefe de Compras** mantener la rotación de existencias dentro de las normas de la empresa para que sean mínimos el deterioro, los intereses sobre el dinero prestado y sus repercusiones sobre el flujo de efectivo y otras obligaciones de la empresa. La mayor parte de las empresas utilizan uno o ambos métodos de informe:

- a) proporción del inventario con respecto a los costos de las ventas
- b) coeficiente de rotación por categorías



COEFICIENTE DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS

- **Inventario Promedio** es el resultado de la siguiente fórmula

$$\text{Inventario Promedio} = \frac{\text{Inventario Inicial} + \text{Inventario Final}}{2}$$

- **Rotación de Inventarios** es el resultado de la siguiente fórmula

$$\text{Rotación de Inventarios} = \text{Costo Bruto} / \text{Inventario Promedio}$$





COEFICIENTE DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS

El resultado, expresado en número de veces, significa el número de vueltas que da el inventario, es decir, cuántas veces (en promedio) entró y salió la mercancía. La rotación de inventarios puede ser calculada en forma mensual, semestral, o anual. Para ello simplemente habrá que utilizar el costo que corresponda a ese periodo en el numerador de la fórmula. Aunque lo más usual es calcularlo de forma mensual.

Si las ventas varían, el inventario deberá de ser ajustado prácticamente en la misma proporción, ya que de lo contrario la mercancía se estancará o faltará lo que a su vez ocasionará mayores mermas y menor calidad. Por lo tanto, la rotación de los inventarios debe de ser casi constante sin importar el nivel de las ventas, ya que la caducidad de los productos es siempre la misma.

La fórmula expresa la rotación promedio y total del centro de consumo, pero si analizamos con mayor detenimiento los productos que integran el almacén, encontraremos que los niveles de rotación de las materias primas no son iguales.



COEFICIENTE DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS

El **Índice de Rotación** es inversamente proporcional al **Stock** (existencias):

Si aumenta el I.R. \longrightarrow Stock pequeño (favorable)

I.R. > 1 = rotación rápida y stock pequeño

Si disminuye el I.R. \longrightarrow Stock alto (perjudicial)

I.R. < 1 = rotación lenta y stock alto



COEFICIENTE DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS

Cabe mencionar que un punto de referencia para comparar los resultados, en el caso de una conciliación global de **Alimentos, es el numero 2**. Lo que quiere decir que nuestra rotación se considera que esta bien a partir de un resultado igual o mayor a 2.

En el caso de las conciliaciones de **Bebidas** podemos considerar **como numero base el 1**. Sin embargo hay que decir que entre mas rotación tenga la mercancía es mejor para la operación del establecimiento.

Coeficiente de Rotación de Inventarios por categorías de alimentos y bebidas

Las rotaciones mínimas por grupos de alimentos y bebidas, recomendadas para un almacén de un restaurante (para productos no congelados) se encuentran detalladas en la siguiente tabla.



COEFICIENTE DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS

PRODUCTOS	ROTACIÓN MENSUAL MÍNIMA
ABARROTES	2 VECES
ESPECIAS	1 VEZ
PASTAS	2 VECES
FRUTAS Y VERDURAS	15 VECES
AVES	15 VECES
CÁRNICOS	15 VECES
PESCADOS Y MARISCOS	15 VECES
LÁCTEOS	4 VECES
REFRESCOS	8 VECES
CERVEZAS	8 VECES
LICORES NACIONALES	2 VECES
LICORES IMPORTADOS	1 VEZ
VINOS	1 VEZ