COSTOS APLICADOS EN HOTELERÍA, ALIMENTO Y BEBIDAS

Ricardo Rodríguez Vera

QUINTA EDICIÓN

Catalogación en la publicación - Biblioteca Nacional de Colombia

Rodríguez Vera, Ricardo, autor
Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas / Ricardo Rodríguez Vera -- Quinta edición -- Bogotá : Ecoe Ediciones, 2023
211 páginas. -- (Ciencias empresariales. Administración)

Incluye datos curriculares del autor

ISBN 978-958-503-424-2 -- 978-958-503-425-9 (e-book)

1. Hoteles - Costos 2. Hoteles - Contabilidad 3. Restaurantes - Costos 4. Restaurantes - Contabilidad 5. Administración hotelera 6. Administración de restaurantes

CDD: 657.8374 ed. 23 CO-BoBN - a1098609

Área: *Ciencias empresariales*
Subárea: *Administración*

ECOE
EDICIONES

© Ricardo Rodríguez Vera

► Ecoe Ediciones S.A.S.
info@ecoeediciones.com
www.ecoeediciones.com
Carrera 19 # 63C 32, Tel.: 919 80 02
Bogotá, Colombia

Quinta edición: Bogotá, enero del 2023

ISBN: 978-958-503-424-2
e-ISBN: 978-958-503-425-9

Directora editorial: Claudia Garay Castro
Coordinadora editorial: Paula Bermúdez B.
Corrección de estilo: Orlando Riaño
Diagramación: Magda Rocío Barrero
Carátula: Wilson Marulanda Muñoz
Impresión: Carvajal Soluciones de Comunicación S.A.S.
Carrera 69 #15-24

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio sin la autorización escrita del titular de los derechos patrimoniales.

Impreso y hecho en Colombia - Todos los derechos reservados

A Oscar Laverde E., como mi maestro que me inició
en esta carrera que terminó en el tiempo.

Gracias por estar.

CONTENIDO

Prólogo xiii

Introducción a los costos 1
1. Definición 1
2. Determinación del costo 2
3. Costo directo 4
4. Costo indirecto 4
   Costos de producción o servicios variables 5
   Costos de producción o servicios fijos 5
5. Elementos del costo 6
   Materia prima 6
   Mano de obra 6
   Otros costos de producción o servicios 7
6. Total del costo de producción o servicios 7
7. Gastos de administración 8
8. Gastos en ventas 9
9. Precio de venta 10

Capítulo 1. Costos generales 13
1. Definición general del costo 13
   Pago 13

Causación 14
Costo indirecto de producción o de servicios 15
Costo-compra 15
Gasto 15
2. Importancia de los costos 16
Clasificación de costos y venta 16
3. Objetivo de los costos 17
Diferencia entre importancia y objetivo 17
Objetivo general 17
Fijar el precio de venta 17
Controlar el mismo costo a través de sus variaciones 18
Margen de rentabilidad 20
Porcentaje del margen de rentabilidad 20
Precio de venta 25
Departamentos Operativos y No Operativos 29
Parámetros externos 30

Capítulo 2. Presupuestos 35
1. Definición 35
2. Importancia de los presupuestos 35
3. Objetivos de los presupuestos 36
Proyectar o plantear el ejercicio del período o períodos siguientes 36
Coordinar y comprometer a cada departamento o sección de la estructura empresarial en el cumplimiento de su presupuesto ... 36
4. Bases de presupuestación 38
Métodos o bases de proyección 38
Base cero 38
Base estadística 49
Presupuesto de costos por departamento 53
Costo de materia prima de Alimentos y bebidas 53
Liquidación de la carga prestacional 54
Bases para determinar los CIS (Costos Indirectos del Servicio) 55
Presupuesto de CIS (Costos Indirectos del Servicio) 56

Capítulo 3. Punto de equilibrio 61
1. Definición 61
2. Presentación 61

Capítulo 4. Elementos del costo 67
1. Valor de los elementos del costo 67
Físico-valor 67
Subjetivo-valor 68

2. Elementos de costo 68
Materia prima y materiales 68
Mano de obra 69
Valor de la mano de obra 70
Costos indirectos de producción o del servicio CIF - CIS 71
3. Registro de los costos 72
Contabilidad - costos integrados 72
Contabilidad - costos independientes 74
Departamento de costos 74

Capítulo 5. Clasificación de los costos 75
1. Definición 75
2. Clasificación 75
Costo directo 76
Costo directo variable 76
Costo directo fijo 76
Costo indirecto 76
Mano de obra directa 76
Costos indirectos variables 77
Costos indirectos fijos 78

Capítulo 6. Sistemas de costeo 81
1. Definición de producto 81
2. Métodos 81
3. Costeo por absorción 82
4. Costeo por orden de producción 83
Costeo de orden de servicio 85
5. Costos por procesos 86
Costo de producción y ventas, según juego de inventarios 86
6. Costos estándar 87

Capítulo 7. Distribución de los costos hoteleros 89
1. Definición 89
2. Tipos de departamentos 89
Departamentos operados 89
Departamentos mixtos 90
Departamentos no operados 90
3. Parámetros de distribución o aplicación 91
División de los parámetros 91
Parámetros o bases 92
4. Procedimiento de contabilización 93
Ciclos de la contabilidad 93

Por causación 95
Depreciación 95
Gastos de organización y preoperativos 105
Gastos de alimentación al personal-empleados 109
Causación de servicios públicos 114
Costo del servicio de comunicaciones 132
Costo por prenda procesada 138

Capítulo 8. Plan Único de Cuentas para hotelería, alimentos y bebidas (restaurantes) 147
1. Presentación 147
2. Departamentalización 148
3. Plan de cuentas gastos y costos 149

Capítulo 9. Contabilización de los costos 157
1. Definición 157
2. Contabilización 158
Individual 158

Capítulo 10. Taller de costos en hotelería 163
1. Información general para ingresos (ventas) 163
2. Registros de gastos 164
3. Información de egresos (pagos de costos y gastos) 164
4. Registro de costos y gastos por egresos 166
5. Información para movimiento de inventarios 166
Aplicación y registro del consumo de provisiones y materiales 167
6. Información para mano de obra 167
7. Información para depreciación 170
8. Determinar la depreciación en el análisis para aplicación departamental 170
9. Información para análisis de gastos pagados por anticipado 171
10. Información para análisis y aplicación de alimentación al personal 172
Información complementaria 172
11. Información para análisis de consumo de servicios públicos 173
12. Información para análisis de aplicación de gastos de lavandería 174

Capítulo 11. Receta estándar 177
1. Definición 177
Receta fija o estándar 177

Receta estándar comparativa o variable 178
2. Conformación del costo en equivalencia 178
Modelo de receta estándar 180

Capítulo 12. Inventarios 183
1. Definición 183
2. Proceso de entradas por compras 184
3. Modelo detallado del PUC de inventarios 185
4. Procedimiento de compras 187
Inventario inicial 187
Necesidad de adquisiciones 187
Requisiciones o pedidos de ambientes 187
5. Modelo de orden de compra 188
Estructura de la empresa 188
Clase de sociedad 189
Volumen operacional de la empresa 189
6. Despacho o compra directa 189
Compras de contado 189
Compras a crédito a los mismos proveedores 190
7. Entrada a almacén o bodega 191
Flujo de EB (Entrada Bodega) 191
8. Ingreso al sistema 192
9. Inventario disponible 192
10. Proceso de salidas por remisión-entrega 192
Necesidad de alistamiento 192
Modelo de requisición 193
Análisis de aprobación de la requisición 193
Aprobación y envío a almacén 194
Proceso de producción 195
Informe de platos y bebidas terminadas 195
Sistema liquida costo 196
Platos disponibles..... 196
Comanda 196
Servicio a varios ambientes 197
Tiquete de caja, facturación o recaudo 197
Descargo de inventarios 197
Inventario final 197
Fin del proceso 198

Capítulo 13. Informes de costos y análisis 201
1. Objetivo 201

2. Informe de costos del departamento de habitaciones 202
3. Análisis del resultado 204
Índice de eficiencia 204
Participación del costo de mano de obra por habitación 204
Participación de seguros por habitación 204
Participación de los servicios públicos por habitación 205
Participación de mantenimiento y reparaciones de equipos por habitación 205
Participación de adecuación e instalaciones por habitación 205
Participación de la depreciación por habitación 205
Participación de materiales para aseo y dotación de habitaciones 206
Costo por habitación de dotación blancos y ropería 206
Costo del lavado de blancos y ropería por habitación 206
Análisis de conformación del costo de habitación 206
Comparativo de variación en los costos y prestación del rendimiento en alta y baja temporadas global, por habitación 207

Apéndice 209
Solución al cuestionario en el informe de costos 209

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 re comendación del buen manejo de la terminología en la contabilidad de costos y general, 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-hotelero 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-hotelero 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.