



CAPÍTULO I

Introducción.

El negocio de los restaurantes data desde el año 512 a.c., debido a la presencia de pruebas que demuestran la existencia de un comedor en Egipto que manejaba un menú limitado, sólo se servía un plato preparado con cereales, carne de aves salvajes y cebolla. Las fondas, tabernas, mesadas, etc., fueron de las primeras empresas en dar los servicios de restauración a las personas que hacían largos viajes. Este tipo de negocios se establecieron sobre todo en los puertos marítimos y alrededor de las estaciones de ferrocarriles (Gurria, 1997), porque estos fueron los principales medios con que se transportaban grandes cantidades de personas. La administración de este tipo de negocios se hacía generalmente empírica. Ya que eran operadas o manejadas por los dueños que se basaban solo en sus experiencias y muchas veces no contaban con una preparación al respecto.

Espejel (1999), menciona que se debe reconocer que los alimentos y bebidas es la actividad humana que produce más unidades al día. Y explica haciendo uso del siguiente silogismo: Sobre la faz de la tierra, habitamos alrededor de seis millones de personas, la naturaleza exige al cuerpo humano alimentarse tres veces al día para lograr el crecimiento y obtener energía y preservar su salud, luego entonces, al día se consumen 18 mil millones de



comidas, a pesar de esto, por desgracia, hay pocas personas que comen fuera de casa, un poco más del 40 por ciento de la población mundial, de cualquier forma, al día se producen 16 mil millones de unidades de alimentos en el mundo. Con estas anotaciones nos es muy fácil entender porqué los hoteles ofrecen servicio de alimentos y bebidas a sus huéspedes.

La importancia de la área de alimentos y bebidas radica en el hecho que los clientes tienen necesidades básicas de alimentarse, debido a que la mayoría de las veces se encuentran lejos de su domicilio, comen por necesidades sociales o por deseos de salir de casa. En la actualidad el negocio de alimentos y bebidas en Estados Unidos ocupa el tercer lugar de importancia ya que los volúmenes de ventas aumentan año con año.

Al tratar el tema de alimentos y bebidas, se presenta un conjunto de actividades que deberán ser desarrolladas por personas altamente calificadas en cada una de las áreas, incluso en algunos hoteles es una de las principales fuente de ingresos, por lo cual deben ser eficientemente operadas, en caso contrario se mermarán, de manera considerable, las utilidades del hotel. La restaurantería posee grandes males como la improvisación, falta de organización, planeación dirección errónea, etc. Para tener éxito en el negocio de la restauración se debe de contar con una buena administración, ya que asegura el logro de los objetivos a través de los esfuerzos grupales (Diva, 2002). Los errores más frecuentes ocurren por el empirismo y falta de profesionalismo. Debemos de tener una estructura administrativa para evitar una rápida caída del establecimiento. La planeación estratégica es importante ya que allí se definen los objetivos de la empresa, una vez elaborados los objetivos, se pone en claro que es lo que se va hacer con el negocio. Se deben considerar como parte del entorno del negocio, la economía del país como el desempleo, inflación, aumento de precios en materias primas, etc., y de esta forma realizar una buena planeación.



También se deben considerar a los recursos humanos como elemento importantes para el establecimiento, debido a que esta área se encarga de la selección, contratación y capacitación del personal que va laborar en el establecimiento para el logro de los objetivos planteados.

La planificación y control de utilidades, o actividad presupuestaria, sigue siendo importante en todas las organizaciones y se define como el proceso que tiene como fin ayudar a la administración eficazmente, en las importantes fases del tiempo y de las funciones de planificar y controlar (Welsch, Milton y Gordón, 2000). Comprende el desarrollo de la aplicación de objetivos, la especificación de las metas, el desarrollo de un plan estratégico, el establecimiento de informes periódicos para poder compararlos y está enfocada a ofrecer los elementos necesarios para la toma de decisiones en las operaciones.

En la planificación junto con el presupuesto se desarrollan los objetivos generales de la empresa ya que es una parte fundamental en la toma de decisiones y expresan el estado futuro general, a largo plazo de la compañía.

1.1 Planteamiento del Problema

Por lo general cuando surge la idea de establecer un restaurante, se tiene en cuenta el monto de inversión, pues no requiere de mayores conocimientos, sin embargo, durante su apertura y operación se comprende la gran magnitud real de la problemática del restaurante



y lo que inicialmente se creía sencillo se vuelve complejo. En la industria gastronómica se necesita sobre todo de organización de los presupuestos, así mismo de la coordinación de los recursos disponibles para lograr los objetivos, analizando la trayectoria de los negocios estudiando el presente y detectando las zonas que requieren más atención.

Debido a la importancia, el presente estudio ofrecerá una propuesta de presupuestos en alimentos y bebidas para un hotel. Ya que los presupuestos nos ayudan al buen manejo de los ingresos y su aplicación adecuada, sacándoles el mejor rendimiento y evitando cualquier mal uso ó pérdida de los mismos.

1.2 Objetivo General

Realizar una propuesta para la elaboración de un presupuesto financiero dirigida al área de alimentos y bebidas del hotel City Express Puebla.

1.3 Objetivos Específicos

1. Hacer un diseño de presupuestos para el área de alimentos y bebidas del hotel City Express Puebla.



2. Diseñar el formato de estado financiero para la presentación de los resultados y el presupuesto del área de alimentos y bebidas del hotel City Express Puebla.
3. Presentar una relación de conceptos por cada rubro de ingresos y costos para el presupuesto.

1.4 Preguntas de investigación

- ¿Cómo se elaboran los presupuestos?.
- ¿Cómo funcionan los estados financieros?.
- ¿Cómo son los formatos financieros para un restaurante?.
- ¿Qué función debe tener el gerente del restaurante?.

1.5 Justificación y Relevancia

Los presupuestos proporcionan datos importantes, como la generación de fondos, tener control de los ingresos, el manejo y uso del dinero para la operación y funcionamiento del establecimiento. Todo esto ayudará tomar decisiones que beneficien al restaurante ya



que en la actividad gastronómica cualquier persona toma decisiones, a veces sin contar con la capacidad profesional para ello. La toma de decisiones es la máxima capacidad intelectual que establece la diferencia entre un empresario y otro, y esa diferencia se manifiesta en la aptitud para decidir y para afrontar los riesgos. Y es por eso que se elabora esta propuesta de presupuesto que ayude al logro de los objetivos del área de alimentos y bebidas del hotel City Express Puebla.

1.6 Alcances y Limitaciones.

Esta investigación se hará enfocada al área de alimentos y bebidas de un hotel. Por lo cual podemos mencionar como limitación que la implementación de esta propuesta, será decisión del hotel City Express Puebla.