



## CAPITULO III

### Metodología

#### 3.1 *Tipo de investigación*

La investigación que se desarrolla esta basada en la denominada *investigación documental*, cuya fuente de información esta basada en la búsqueda y consulta de libros, revistas, documentos grabados como discos, opiniones y experiencias de personas, medios electrónicos como los buscadores de Internet, páginas Web, bases de datos, así como manuales de operación de las empresas relacionadas con el estudio que se esta efectuando, en este caso empresas que tienen un área de alimentos y bebidas como es el caso de los hoteles y los restaurantes.

### 3.2 *Diseño de la investigación*

El diseño de la investigación es una secuencia lógica de las actividades que se llevarán a cabo. De acuerdo a esta secuencia lógica, podemos establecer que el orden en que se desarrollará esta propuesta está basada en dos aspectos fundamentales que son:

- La importancia que tiene el presupuesto base cero, debido a que la presente propuesta está fundamentada en esta teoría, que permite evaluar cada uno de los conceptos de ingresos y gastos, partiendo siempre de cero.
- El uso del presupuesto histórico, que permitirá tener una base de datos que es fundamental en la toma de decisiones dentro del área de alimentos y bebidas, además con la experiencia histórica se tiene la ventaja de producir cifras realistas, que los supervisores en operaciones tendrán que lograr.

Se realizará una exposición de los procesos y teorías más relevantes que están relacionadas con la administración de alimentos y bebidas y en restaurantes, incluyendo la definición de todos y cada uno de los conceptos que intervienen, hasta la presentación de los resultados, proceso que está basado en la contabilidad de costos.

Posteriormente se presentará una descripción de todo el proceso administrativo del área de alimentos y bebidas y/o en restaurantes, para exponer esto ha sido necesario recrear



datos basados en una recopilación de los resultados del área de alimentos y bebidas de un hotel similar al hotel City Express Puebla.

### 3.3 *Sujetos de estudio*

Para esta investigación, son sujetos de estudio todos los conceptos relacionados con la administración de alimentos y bebidas de esta propuesta, los cuales están divididos en los siguientes conceptos:

- ✓ Ingresos.
- ✓ Costos de materia prima o costos de ventas.
- ✓ Costos de mano de obra o nómina directa.
- ✓ Costos indirectos de fabricación o gastos de operación.
- ✓ Utilidad.
- ✓ Una propuesta para calcular el presupuesto para el departamento de

alimentos y bebidas del hotel City Express Puebla.



### **3.4 *Instrumento***

Para definir el instrumento de análisis, procederemos primero a definir los conceptos que se utilizarán para este propósito, los cuales parten de un presupuesto base cero para después poderlo implementar en un presupuesto histórico con el fin de aplicarlos en el análisis de la propuesta. Dentro de la administración de alimentos y bebidas, y de acuerdo con la contabilidad de costos, hay conocimientos que nos permiten comprender más los conceptos que generan costos en los establecimientos, los cuales se dividen en tres elementos que son:

- Costos de materia prima.
- Costos de mano de obra directa o nómina.
- Costos indirectos de fabricación o gastos de operación.

### **3.5 *Definición y partes de los conceptos que intervienen el presupuesto.***

a) Tabla 1: Costos de materia prima. Fuente Elaboración propia.





---

Estos costos se refieren a los costos relacionados con el pago a los trabajadores, los cuales son los siguientes conceptos:

Sueldos y salarios, se refiere a la retribución que reciben los trabajadores como pago a su trabajo y esfuerzo.

Gastos relativos a nómina, se refiere al pago que por conceptos de impuestos, realiza la empresa por tener trabajadores desempeñando algún puesto.

Dentro de estos impuestos podemos mencionar el pago de la parte patronal de seguro social o *imss*, el fondo de vivienda o *infonavit*, el fondo de ahorro para el retiro o *sar*, el impuesto estatal de nómina, entre otros.

Beneficios a nómina, se refiere a los desembolsos que realiza la empresa por conceptos de prestaciones adicionales a los que marca la ley a los trabajadores, entre otras podemos mencionar la comida a los empleados, el transporte, algunas fiestas, entre otros.

Servicios contratados, se refiere al pago que se realiza a algún proveedor por desempeñar alguna función que pueden desempeñar los propios trabajadores, pero que debido a la carga de trabajo, en ese momento no se pueda realizar.

c) Tabla 3. Costos indirectos de fabricación o gastos de operación. Fuente:

Elaboración propia.

HOTEL CITY EXPRESS PUEBLA														
GASTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS														
Conceptos	Presupuesto	%	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	2,006		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
<b>Gastos Directos</b>														
Loza														
Cristalería														
Plaqué														
Decoraciones														
Reposición de blancos														
Lavado de blancos														
Suministros a huéspedes														
Suministros cocina														
Suministros bar														
Suministros limpieza														
Hielo														
Otros servicios a huéspedes														
Reclamaciones huéspedes														
Menús y listas de precios														
Promociones especiales														
Uniformes														
Comisiones agencia														
Música cableada														
Música y variedad														
Cover artistas														
Pago cover														
Licencias														
Derechos de autor														
Mermas en inventario														
Contratos de fumigación														
Teléfonos														
Papelería y artículos de escritorio														
Correos y mensajería														
Gastos de viaje														
Gastos no deducibles														
Renta de equipo														
Atenciones y cortesías														
Publicidad hotel nacional														
Combustible y gas														

Se refieren a los desembolsos que se realizan por todos aquellos conceptos que de manera directa o indirecta intervienen en la elaboración y prestación del servicio en el área de alimentos y bebidas, pero sin considerar la materia prima ni la mano de obra.

Loza.- Compra de platos, tazas.

Cristalería.- Compra de vasos, copas, ceniceros.

Plaqué.- Compras de cubiertos, utensilios

Decoraciones.- Compra de adornos, plantas y flores.

Reposición de blancos.- Compra de manteles y servilletas para completar el stock.



---

Lavado de blancos.- Gasto incurrido por el lavado de manteles y servilletas.

Suministros a huéspedes o clientes.- Es el costo de los materiales utilizados por los clientes.

Suministros de cocina.- Importe de los artículos y accesorios necesarios para el funcionamiento de las cocinas.

Suministros bar.- Se refiere al desembolso generado por la adquisición de botanas, agitadores, porta vasos usados para el servicio al cliente.

Suministros de limpieza.- Costo del material y equipo menor utilizado en la limpieza.

Hielo.- Adquisición del hielo para restaurante, cocina cuando se adquiere de proveedor externo.

Otros servicios a huéspedes.- Es el costo en donde se cargan los costos generados por cualquier servicio adicional que se le proporciona a los clientes.

Reclamaciones de huéspedes o clientes.- Es el costo asumido por el restaurante por reclamaciones de los clientes.

Menús y listas de precios.- Es el gasto efectuado por la adquisición de los menús y las listas de precios.

Promociones especiales.- Es el costo de la publicidad y algunas promociones para parte del restaurante.

Uniformes.- Es el gasto por concepto de adquisición de uniformes.

Comisiones agencias.- Se refiere a las comisiones que se le otorgan a las agencias de viaje por los clientes que lleva.

Música cableada.- Es el importe mensual contratado para otorgar el servicio de música ambiental del restaurante.





Música y variedad.-Es el pago que se realiza a los artistas para el caso de música en vivo, también refleja el costo por la adquisición de discos compactos, que ambientaran el negocio.

Cover artistas.- Para el caso de shows, es el pago que se realiza a los artistas.

Pago cover.- En caso de cobros especiales, es el pago que se realiza para la adquisición de algún evento.

Licencias.- Es el costo de funcionamiento que según las leyes locales, estatales o federales, esté el restaurante obligado a pagar.

Derechos de autor.- Es la cantidad mensual estipulada en los contratos específicos que cada restaurante hubiera firmado con la Sociedad de Autores y Compositores, y de acuerdo a las cuotas establecidas por la ley respectiva.

Mermas en inventarios.- Es el costo de los alimentos o bebidas frescas, enlatados o congelados que por causa ajena a la operación normal sufran deterioro en su composición y por esto ya no puedan ser utilizados.

Contratos de fumigación.- Es el costo del contrato por este servicio.

Teléfonos.- Es el gasto de las llamadas telefónicas realizadas por el restaurante por la generación de ventas o a proveedores.

Papelería y útiles de escritorio.- Es el costo de las formas impresas y la papelería que utiliza el restaurante.

Correos y mensajerías.- Es el costo de las estampillas y envío de cartas y correspondencia.

Pasajes y estacionamientos.- Las erogaciones efectuadas en la localidad por empleados en funciones de trabajo, como cobradores, compradores, mensajeros.



Gastos de viaje.- Es el costo de los viajes de los ejecutivos o personal autorizado del restaurante.

Gastos no deducibles.- Es el importe de todos aquellos gastos efectuados que no cumplan con los requisitos requeridos por la Ley del Impuesto sobre la Renta.

Renta de equipo.- Es el gasto por alquiler de equipo necesario para la operación del restaurante.

Atenciones y cortesías.- Es el gasto que se realiza por la adquisición de flores, frutas, obsequios y atenciones a clientes.

Publicidad hotel nacional.- Es el costo de la publicidad y promoción nacional ejercida por el restaurante.

Combustible y gas.- Es el costo del consumo que por combustible y gas se realiza en el negocio.