



CAPÍTULO IV

Análisis e interpretación de resultados

4.1 *Descripción*

Para poder explicar las tablas del capítulo anterior y tener un mejor entendimiento de donde se originan los ingresos totales de alimentos y bebidas del hotel, primero se tienen que explicar cuatro tablas en adonde se describen los cuatro diferentes centros de consumo de alimentos y bebidas de un hotel las cuales se hablara en esté capítulo. Los cuatro centros de consumo en alimentos y bebidas de un hotel son el restaurante, el servicio a cuartos, los banquetes y el lobby bar.

En los centros de consumo se debe de tener una carta o menú la cual debe estar diseñada o dirigida al principal segmento del hotel, en esté caso al segmento de negocios de tal manera que de esta carta o menú se pueda estimar el cheque o consumo promedio de cada comensal y así poder pronosticar los ingresos de cada centro de consumo.

Tabla 4. Presupuestación de los ingresos del restaurante

RESTAURANTE AFORO O CAPACIDAD		50 Pax												
Conceptos	Presupuesto 2007	%	Ene 31	Feb 28	Mar 31	Abr 30	May 31	Jun 30	Jul 31	Ago 31	Sep 30	Oct 31	Nov 30	Dic 31
DESAYUNO														
Consumo promedio alimentos	65		65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
Número de cubiertos	14,600		1,240	1,120	1,240	1,200	1,240	1,200	1,240	1,240	1,200	1,240	1,200	1,240
Ingresos alimentos	949,000		80,600	72,800	80,600	78,000	80,600	78,000	80,600	80,600	78,000	80,600	78,000	80,600
Consumo promedio bebidas	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de personas/Pax	14,600		1,240	1,120	1,240	1,200	1,240	1,200	1,240	1,240	1,200	1,240	1,200	1,240
Ingresos bebidas	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de Vueltas			0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
COMIDA														
Cheque promedio	70		70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Número de cubiertos	9,125		775	700	775	750	775	750	775	775	750	775	750	775
Ingresos alimentos	638,750		54,250	49,000	54,250	52,500	54,250	52,500	54,250	54,250	52,500	54,250	52,500	54,250
Copa promedio	35		35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
Número de personas	9,125		775	700	775	750	775	750	775	775	750	775	750	775
Ingresos bebidas	319,375		27,125	24,500	27,125	26,250	27,125	26,250	27,125	27,125	26,250	27,125	26,250	27,125
Número de Vueltas			0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
CENA														
Cheque promedio	75		75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
Número de cubiertos	9,125		775	700	775	750	775	750	775	775	750	775	750	775
Ingresos alimentos	684,375		58,125	52,500	58,125	56,250	58,125	56,250	58,125	58,125	56,250	58,125	56,250	58,125
Copa promedio	40		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Número de personas	9,125		775	700	775	750	775	750	775	775	750	775	750	775
Ingresos bebidas	365,000		31,000	28,000	31,000	30,000	31,000	30,000	31,000	31,000	30,000	31,000	30,000	31,000
Número de Vueltas			0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
TOTALES RESTAURANTE														
CHEQUE PROMEDIO	69		69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69
NUMERO DE CUBIERTOS	32,850		2,790	2,520	2,790	2,700	2,790	2,700	2,790	2,790	2,700	2,790	2,700	2,790
INGRESOS ALIMENTOS	2,272,125		192,975	174,300	192,975	186,750	192,975	186,750	192,975	192,975	186,750	192,975	186,750	192,975
COPA PROMEDIO	21		21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
NUMERO DE PERSONAS	32,850		2,790	2,520	2,790	2,700	2,790	2,700	2,790	2,790	2,700	2,790	2,700	2,790
INGRESOS BEBIDAS	684,375		58,125	52,500	58,125	56,250	58,125	56,250	58,125	58,125	56,250	58,125	56,250	58,125

4.1.1 Restaurante.

Los ingresos del restaurante son calculados tomando en cuenta la capacidad del restaurante y en este caso es de 50 personas. Otro punto que hay que tomar en cuenta del restaurante es que está dividido en tres turnos que son desayunos, comidas y cenas, cada cual tiene diferentes ingresos. Y para poder calcular los ingresos del desayuno primero se toma en cuenta el número de cubiertos los cuales se obtienen de multiplicar el número de personas (50) por los días que tiene el mes (31) después por el número de vueltas (.80) esto da un resultado de (1,240). Una vez obtenido el número de cubiertos se puede calcular los



Análisis e interpretación de resultados

ingresos del desayuno multiplicando el consumo promedio (65) por el número de cubiertos (1,240) y así se obtienen unos ingresos de (80,600). Para poder obtener presupuesto se hace la suma de todos los meses en este caso es de (949,000).

En la comida y cena se hace el mismo procedimiento sólo que se cambian el consumo promedio de 65 a 70 en la comida y en la cena de 65 a 75. Y se suma los ingresos de las bebidas (en los desayunos no hay ingresos en bebidas) para poder calcular los ingresos se hace el mismo procedimiento que en los alimentos. Se debe de obtener el número de personas, las cuales se obtienen de multiplicar el número de personas (50 al día) por los días que tiene el mes (31) después por el número de vueltas (.50) esto da un resultado de (775). Una vez obtenido el número de personas ya se puede calcular los ingresos de la comida multiplicando la copa promedio (35) por el número de personas (775) y así se obtienen los ingresos (27,175). (Estas cifras son mensuales)

Al último para sacar los totales de los ingresos del restaurante primero se debe sacar el consumo promedio (69) el cual se obtiene dividiendo los ingresos de los alimentos (192,975) entre el número de cubierto (2,790). Después se obtienen el número de cubierto sumando los tres números de cubiertos de los tres turnos que son desayuno (1,240) comida (775) y cena (775) dando un total de (2,790). Después los ingresos de los alimentos que se calculan sumando los tres ingresos de los tres turnos que son desayuno (80,600) comida (54,250) y cena (58,125) dando un total de (192,975). Y se hace el mismo procedimiento en las bebidas.

Tabla 5. Presupuestación de los ingresos de servicio a cuartos.

SERVICIO A CUARTOS														
CUARTOS DISPONIBLES	124		3,844	3,472	3,844	3,720	3,844	3,720	3,844	3,844	3,720	3,844	3,720	3,844
CUARTOS OCUPADOS	65%		2,499	2,257	2,499	2,418	2,499	2,418	2,499	2,499	2,418	2,499	2,418	2,499
AFORO O CAPACIDAD	20%	CO												
Conceptos	Presupuesto 2006	%	Ene 31	Feb 28	Mar 31	Abr 30	May 31	Jun 30	Jul 31	Ago 31	Sep 30	Oct 31	Nov 30	Dic 31
DESAYUNO														
Cheque promedio	50		50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Número de cubiertos	5,884		500	451	500	484	500	484	500	500	484	500	484	500
Ingresos alimentos	294,190		24,986	22,568	24,986	24,180	24,986	24,180	24,986	24,986	24,180	24,986	24,180	24,986
Copa promedio	30		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Número de personas	5,884		500	451	500	484	500	484	500	500	484	500	484	500
Ingresos bebidas	176,514		14,992	13,541	14,992	14,508	14,992	14,508	14,992	14,992	14,508	14,992	14,508	14,992
Número de Vueltas														
COMIDA														
Cheque promedio	70		70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Número de cubiertos	5,884		500	451	500	484	500	484	500	500	484	500	484	500
Ingresos alimentos	411,866		34,980	31,595	34,980	33,852	34,980	33,852	34,980	34,980	33,852	34,980	33,852	34,980
Copa promedio	30		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Número de personas	5,884		500	451	500	484	500	484	500	500	484	500	484	500
Ingresos bebidas	176,514		14,992	13,541	14,992	14,508	14,992	14,508	14,992	14,992	14,508	14,992	14,508	14,992
Número de Vueltas														
CENA														
Cheque promedio	60		60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Número de cubiertos	5,884		500	451	500	484	500	484	500	500	484	500	484	500
Ingresos alimentos	353,028		29,983	27,082	29,983	29,016	29,983	29,016	29,983	29,983	29,016	29,983	29,016	29,983
Copa promedio	40		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Número de personas	5,884		500	451	500	484	500	484	500	500	484	500	484	500
Ingresos bebidas	235,352		19,989	18,054	19,989	19,344	19,989	19,344	19,989	19,989	19,344	19,989	19,344	19,989
Número de Vueltas														
TALES SERVICIO A CUARTOS														
CHEQUE PROMEDIO	60		60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
NUMERO DE CUBIERTOS	17,651		1,499	1,354	1,499	1,451	1,499	1,451	1,499	1,499	1,451	1,499	1,451	1,499
INGRESOS ALIMENTOS	1,059,084		89,950	81,245	89,950	87,048	89,950	87,048	89,950	89,950	87,048	89,950	87,048	89,950
COPA PROMEDIO	33		33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
NUMERO DE PERSONAS	17,651		1,499	1,354	1,499	1,451	1,499	1,451	1,499	1,499	1,451	1,499	1,451	1,499
INGRESOS BEBIDAS	588,380		49,972	45,136	49,972	48,360	49,972	48,360	49,972	49,972	48,360	49,972	48,360	49,972

4.1.2 Servicio a cuartos

Para poder calcular los ingresos de servicios a cuartos se debe tomar en cuenta un porcentaje de la ocupación del hotel en este caso es de 20%. Antes que nada se debe de hacer una serie de operaciones para poder calcular los cuartos ocupados y así obtener el porcentaje de los números de cubiertos. Primero se debe de calcular los cuartos disponibles. Para poder obtener los cuartos disponibles mensuales del hotel se multiplica el total de habitaciones (124) por el número de días del mes (31) dando como resultado 3,844



Análisis e interpretación de resultados

habitaciones al mes. Después para obtener los cuartos ocupados se multiplica el porcentaje de ocupación que es de (65%) por las habitaciones disponibles que son de 3,844 dando como resultado (2,499) cuartos ocupados. Para calcular el número de cubiertos se multiplica el porcentaje (20%) por los cuartos ocupados que son (2,499) dando como resultado (500). Ahora se puede calcular los ingresos de servicio a cuartos multiplicando el número de cubiertos (500) por el consumo promedio (50) dando unos ingresos de (24986).

Al igual que en el centro de consumo del restaurante en servicio a cuartos cuenta con desayuno, comida y cena, y se hace el mismo procedimiento se cambian el consumo promedio de 50 a 70 en la comida y en la cena de 50 a 60. Y se suma los ingresos de las bebidas, para poder calcular los ingresos se hace el mismo procedimiento que en los alimentos. Se debe de obtener el número de personas, las cuales se obtienen de multiplicar el porcentaje (20%) por los cuartos ocupados en el mes (2,499) esto da un resultado de (500). Una vez obtenido el número de personas se puede calcular los ingresos del desayuno multiplicando la copa promedio (30) por el número de personas (500) y así se obtienen los ingresos (14,992). (Estas cifras son de un solo mes de enero).

Al último para sacar los totales de los ingresos de servicio a cuartos. Primero se debe sacar el consumo promedio (60) el cual se obtiene dividiendo los ingresos de los alimentos (89,950) entre el número de cubierto (1,499). Después se obtienen el número de cubierto sumando los tres números de cubierto de los tres turnos que son desayuno (500) comida (500) y cena (500) dando un total de (1,499). Después los ingresos de los alimentos que se calculan sumando los tres ingresos de los tres tiempos que son desayuno (24,986)



comida (34,980) y cena (29,983) dando un total de (89,950). Y se hace el mismo procedimiento en las bebidas.

Tabla 6. Presupuestación de los ingresos de Banquetes

BANQUETES														
SALONES	4													
AFORO O CAPACIDAD	140													
Conceptos	Presupuesto 2006	%	Ene 31	Feb 28	Mar 31	Abr 30	May 31	Jun 30	Jul 31	Ago 31	Sep 30	Oct 31	Nov 30	Dic 31
DESAYUNO														
Cheque promedio	70		70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Número de cubiertos	25,550		2,170	1,960	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170
Ingresos alimentos	1,788,500		151,900	137,200	151,900	147,000	151,900	147,000	151,900	151,900	147,000	151,900	147,000	151,900
Copa promedio	40		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Número de personas	25,550		2,170	1,960	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170	2,170	2,100	2,170	2,100	2,170
Ingresos bebidas	1,022,000		86,800	78,400	86,800	84,000	86,800	84,000	86,800	86,800	84,000	86,800	84,000	86,800
Número de Vueltas			0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
COMIDA														
Cheque promedio	70		70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Número de cubiertos	15,330		1,302	1,176	1,302	1,260	1,302	1,260	1,302	1,302	1,260	1,302	1,260	1,302
Ingresos alimentos	1,073,100		91,140	82,320	91,140	88,200	91,140	88,200	91,140	91,140	88,200	91,140	88,200	91,140
Copa promedio	40		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Número de personas	15,330		1,302	1,176	1,302	1,260	1,302	1,260	1,302	1,302	1,260	1,302	1,260	1,302
Ingresos bebidas	613,200		52,080	47,040	52,080	50,400	52,080	50,400	52,080	52,080	50,400	52,080	50,400	52,080
Número de Vueltas			0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
CENA														
Cheque promedio	70		70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Número de cubiertos	20,440		1,736	1,568	1,736	1,680	1,736	1,680	1,736	1,736	1,680	1,736	1,680	1,736
Ingresos alimentos	1,430,800		121,520	109,760	121,520	117,600	121,520	117,600	121,520	121,520	117,600	121,520	117,600	121,520
Copa promedio	40		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Número de personas	20,440		1,736	1,568	1,736	1,680	1,736	1,680	1,736	1,736	1,680	1,736	1,680	1,736
Ingresos bebidas	817,600		69,440	62,720	69,440	67,200	69,440	67,200	69,440	69,440	67,200	69,440	67,200	69,440
Número de Vueltas			0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
TOTALES BANQUETES														
CHEQUE PROMEDIO	70		70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
NUMERO DE CUBIERTOS	61,320		5,208	4,704	5,208	5,040	5,208	5,040	5,208	5,208	5,040	5,208	5,040	5,208
INGRESOS ALIMENTOS	4,292,400		364,560	329,280	364,560	352,800	364,560	352,800	364,560	364,560	352,800	364,560	352,800	364,560
COPA PROMEDIO	40		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
NUMERO DE PERSONAS	61,320		5,208	4,704	5,208	5,040	5,208	5,040	5,208	5,208	5,040	5,208	5,040	5,208
INGRESOS BEBIDAS	2,452,800		208,320	188,160	208,320	201,600	208,320	201,600	208,320	208,320	201,600	208,320	201,600	208,320

4.1.3 Banquetes

Para obtener los ingresos de los banquetes se debe de considerar la capacidad de los 4 salones que cuenta el hotel City Express. Dando una capacidad de 140 personas entre los 4 salones. Una vez obtenida la capacidad de los salones se puede calcular los ingresos. Y para poder calcular los ingresos del desayuno primero se toma en cuenta el número de



Análisis e interpretación de resultados

cubiertos los cuales se obtienen de multiplicar el número de personas (140) por los días que tiene el mes (31) después por el número de vueltas (.50) esto da un resultado de (2,170). Una vez obtenido el número de cubiertos se puede calcular los ingresos del desayuno multiplicando el consumo promedio (70) por el número de cubiertos (2,170) y así dan los ingresos (151,900). Para poder obtener presupuesto se hace la suma de todos los meses (Enero, febrero, marzo etc.) en este caso es de (1,788,500).

En la comida y cena se hace el mismo procedimiento sólo que se cambian el consumo promedio de 65 a 70 en la comida y en la cena de 65 a 75. Para poder calcular los ingresos de las bebidas se hace el mismo procedimiento que en los alimentos. Se debe de obtener el número de personas, las cuales se obtienen de multiplicar el número de personas (140) por los días que tiene el mes (31) después por el número de vueltas (.50) esto da un resultado de (2,170). Una vez obtenido el número de personas ya se puede calcular los ingresos de la comida multiplicando la copa promedio (40) por el número de personas (2,170) y así dan los ingresos (86,800). (Estas cifras son de un solo mes de enero).

Al último para sacar los totales de los ingresos de servicio de Banquetes. Primero se debe sacar el consumo promedio (70) el cual se obtiene dividiendo los ingresos de los alimentos (364,560) entre el número de cubierto (5,208). Después se obtienen el número de cubierto sumando los tres turnos que son desayuno (2,170) comida (1,302) y cena (1,736) dando un total de (5,280). Después los ingresos de los alimentos que se calculan sumando los tres tiempos que son desayuno (151,900) comida (91,140) y cena (121,520) dando un total de (364,560). Y se hace el mismo procedimiento en las bebidas.



Tabla 7. Presupuestación de los ingresos del Lobby bar.

LOBBY BAR														
AFORO O CAPACIDAD		40												
Conceptos	Presupuesto 2006	%	Ene 31	Feb 28	Mar 31	Abr 30	May 31	Jun 30	Jul 31	Ago 31	Sep 30	Oct 31	Nov 30	Dic 31
DESAYUNO														
Cheque promedio	#DIV/0!		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de cubiertos	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ingresos alimentos	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Copa promedio	#DIV/0!		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de personas	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ingresos bebidas	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de Vueltas			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
COMIDA														
Cheque promedio	#DIV/0!		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de cubiertos	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ingresos alimentos	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Copa promedio	#DIV/0!		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de personas	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ingresos bebidas	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Número de Vueltas			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENA														
Cheque promedio	15		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Número de cubiertos	7,300		620	560	620	600	620	600	620	620	600	620	600	620
Ingresos alimentos	109,500		9,300	8,400	9,300	9,000	9,300	9,000	9,300	9,300	9,000	9,300	9,000	9,300
Copa promedio	80		80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Número de personas	7,300		620	560	620	600	620	600	620	620	600	620	600	620
Ingresos bebidas	584,000		49,600	44,800	49,600	48,000	49,600	48,000	49,600	49,600	48,000	49,600	48,000	49,600
Número de Vueltas			0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
TOTALES LOBBY BAR														
CHEQUE PROMEDIO	15		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
NUMERO DE CUBIERTOS	7,300		620	560	620	600	620	600	620	620	600	620	600	620
INGRESOS ALIMENTOS	109,500		9,300	8,400	9,300	9,000	9,300	9,000	9,300	9,300	9,000	9,300	9,000	9,300
COPA PROMEDIO	80		80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
NUMERO DE PERSONAS	7,300		620	560	620	600	620	600	620	620	600	620	600	620
INGRESOS BEBIDAS	584,000		49,600	44,800	49,600	48,000	49,600	48,000	49,600	49,600	48,000	49,600	48,000	49,600

4.1.4 Lobby Bar.

En el lobby Bar no hay operaciones durante el día sólo en la noche, por lo tanto no hay desayunos ni comidas, únicamente cenas y su capacidad es de 40 personas. Y para poder calcular los ingresos de las cenas primero se toma en cuenta el número de cubiertos los cuales se obtienen de multiplicar el número de personas (40) por los días que tiene el mes (31) después por el número de vueltas (.50) esto da un resultado de (620). Una vez



Análisis e interpretación de resultados

obtenido el número de cubiertos ya se puede calcular los ingresos de las cenas multiplicando el consumo promedio (15) por el número de cubiertos (620) y así dan los ingresos (9,300). Para poder obtener presupuesto se hace la suma de todos los meses en este caso es de (109,500).

Para las bebidas se calcula primero el número de personas los cuales se obtienen de multiplicar el número de personas del lobby (40) por los días que tiene el mes (31) después por el número de vueltas (.50) esto da un resultado de (620). Una vez obtenido el número de personas se puede calcular los ingresos de las bebidas multiplicando la copa promedio (80) por el número de personas (620) y así dan los ingresos (9,300). Para poder obtener presupuesto se hace la suma de todos los meses en este caso es de (49,600). Que dando de la misma forma los totales que las cena ya que no hubo operaciones en el desayuno y comida.

Tabla 8. Presupuestación de los ingresos de los totales de alimentos y bebidas.

	Presupuesto	%	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	2006		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
TOTALES ALIMENTOS Y BEBIDAS														
CHEQUE PROMEDIO	65		65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
NUMERO DE CUBIERTOS	119,121		10,117	9,138	10,117	9,791	10,117	9,791	10,117	10,117	9,791	10,117	9,791	10,117
INGRESOS ALIMENTOS	7,733,109		656,785	593,225	656,785	635,598	656,785	635,598	656,785	656,785	635,598	656,785	635,598	656,785
COPA PROMEDIO	36		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
NUMERO DE PERSONAS	119,121		10,117	9,138	10,117	9,791	10,117	9,791	10,117	10,117	9,791	10,117	9,791	10,117
INGRESOS BEBIDAS	4,309,555		366,017	330,596	366,017	354,210	366,017	354,210	366,017	366,017	354,210	366,017	354,210	366,017

4.1.5 Totales de alimentos y bebidas

Por último para sacar los totales de alimentos y bebidas. Primero se obtiene el consumo promedio (65) el cual se obtiene dividiendo los ingresos alimentos (656,785)



Análisis e interpretación de resultados

entre el número de cubierto (10,117). Después se obtienen el número de cubierto sumando los cuatro totales de los centros de consumo restaurante (2,790) servicio a cuartos (1,499) Banquetes (5,208) Lobby bar (620) dando un total de (10,117). Después los ingresos de los alimentos que se calculan sumando los cuatro totales de los centros de consumo restaurante (192,975) servicio a cuartos (89,950) Banquetes (364,560) Lobby bar (9300) dando un total de (656,785). Y se hace el mismo procedimiento para sacar los totales de las bebidas.

4.2 Análisis e interpretación de las tablas del capítulo III.

Las cifras obtenidas de los ingresos de los cuatro centros de consumos ayudan hacer la explicación del presupuesto, partiendo del los datos propuestos, los cuales parten de cero ya que el área de alimentos y bebidas aun no está en servicio o establecido físicamente en el hotel City Express. Estos datos parten como un presupuesto base cero para que después se pueda tener o recopilar suficiente información para formular un presupuesto histórico y pueda saber la ocupación para los días, meses o año posteriores en los cuales se debe tomar en cuenta la inflación.



Tabla 9. Presupuestación de los ingresos.

HOTEL CITY EXPRESS PUEBLA.														
ALIMENTOS														
Conceptos	Presupuesto	%	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	2007		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
INGRESOS														
Alimentos	7,733,109	64.2%	656,785	593,225	656,785	635,598	656,785	635,598	656,785	656,785	635,598	656,785	635,598	656,785
Bebidas	4,309,555	35.8%	366,017	330,596	366,017	354,210	366,017	354,210	366,017	366,017	354,210	366,017	354,210	366,017
TOTAL DE INGRESOS	12,042,664	100%	1,022,802	923,821	1,022,802	989,808	1,022,802	989,808	1,022,802	1,022,802	989,808	1,022,802	989,808	1,022,802

4.2.1 Ingresos.

En esta tabla se representan todos los ingresos mensuales durante un año, los cuales son el resultado de los totales de los cuatro centros de consumo de las tablas anteriores, por lo tanto se muestra el porcentaje de cada uno de los rublos que son el de alimentos (64%) y bebidas (36%) por separado. Estos porcentajes se obtienen dividiendo el presupuesto 2007 de alimentos (7, 733,109) entre el total de ingresos (12, 042,664) dando así el porcentaje de los alimentos (64%) y para sacar el porcentaje de las bebidas se hace la misma operación.

Tabla 10. Presupuestación costo de ventas.

HOTEL CITY EXPRESS PUEBLA.														
GASTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS														
ALIMENTOS														
Conceptos	Presupuest	%	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	2007		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
COSTO DE VENTAS														
Alimentos	2,474,595	32.0%	210,171	189,832	210,171	203,391	210,171	203,391	210,171	210,171	203,391	210,171	203,391	210,171
Bebidas	861,911	20.0%	73,203	66,119	73,203	70,842	73,203	70,842	73,203	73,203	70,842	73,203	70,842	73,203
Total costo de ventas	3,336,506	27.7%	283,374	255,951	283,374	274,233	283,374	274,233	283,374	283,374	274,233	283,374	274,233	283,374

4.2.2 Costos de materia prima

Los costos son el precio de las materias primas o de insumos que intervienen en la elaboración de un platillo. Los costos de las materias primas están sujetos al control directo en el punto de utilización; por lo tanto, las correspondientes actividades y costos deben presupuestarse en términos de áreas o centros de responsabilidad y subperiodos.

Los costos de ventas de los alimentos se calculan multiplicando por un porcentaje (32%) por los ingresos de cada mes según sea el caso, como en este caso se tomo como referencia el de mes de enero (656,785) dando como resultado (210,171). y así se hacen con todos los meses.

Los costos de ventas de las bebidas se calculan multiplicando por un porcentaje (20%) por los ingresos de cada mes según sea el caso, como en el ejemplo anterior se toma



Análisis e interpretación de resultados

como referencia el mes de enero (366,017) dando como resultado (73,203). y así se hacen contados los meses.

Nota los porcentajes que se manejan en esta tabla deben ser manejados como estándares en los gastos por el hotel por lo tanto no se tiene que hacer ninguna operación para poderlos calcular excepto el porcentaje total (28%) que se calculando dividiendo del total costo de venta del presupuesto (3, 336,506) entre el total de ingresos del presupuesto (12,042,664). El (28%) no es la suma de los porcentajes de los costos de venta de alimentos y bebidas.

Tabla 11. Presupuestación de la nómina

HOTEL CITY EXPRESS PUEBLA.														
GASTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS														
ALIMENTOS														
Conceptos	Presupuest	%	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	2007		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
NÓMINA														
Sueldos y salarios	1,685,973	14.0%	143,192	129,335	143,192	138,573	143,192	138,573	143,192	143,192	138,573	143,192	138,573	143,192
Relativos	505,792	4.2%	42,958	38,800	42,958	41,572	42,958	41,572	42,958	42,958	41,572	42,958	41,572	42,958
Beneficios	472,072	3.9%	40,094	36,214	40,094	38,800	40,094	38,800	40,094	40,094	38,800	40,094	38,800	40,094
TOTAL NÓMINA	2,663,837	22.1%	226,244	204,349	226,244	218,946	226,244	218,946	226,244	226,244	218,946	226,244	218,946	226,244

4.2.3 Nómina.

En una planificación de la nómina se involucran importantes problemas a considerar como: necesidades de personal, reclutamiento, capacitación imss, fondo de ahorro y



Análisis e interpretación de resultados

adiestramiento, descripción y evaluación de los puestos, la medición de desempeño, negociaciones con sindicato administración de sueldos y salarios y tiempos extras.

En algunas compañías se preparan los presupuestos para proporcionar datos para la planificación de la cantidad requerida para la mano de obra, el número de empleados y para establecer una base que ayude a tener control de los diferentes problemas mencionados anteriormente.

Para poder presupuestar los sueldo y salarios se tiene que multiplicar el porcentaje (14%) por el total de ingresos de cada mes y como los ejemplo anterior se toma como referencia el mes de enero (1, 022,802) da como resultado (143,192). Y para presupuestar los relativos y beneficios se hacen los mismos procedimiento sólo que se cambia los porcentajes que les corresponda a cada rubro (4.2%) y (3.9) respectivamente. Y una vez obtenida todos los datos de cada mes se hace una sumatoria para poder hacer el presupuesto de cada rubro como por ejemplo el de sueldo y salario que la suma de todos los meses que da como resultado (1,685,973) y así se hacen con los otros dos rubros

Nota a diferencia de costo de venta que no se calculaban los porcentajes y que sólo se asignaban. Aquí el único que se asigna es de sueldo y salarios los otros dos rubros se tiene que calcular dividiendo el presupuesto de relativos (505,792) entre el presupuesto de total de ingresos (12, 042,664) dando como resultado (4.2%) y para los beneficios se hace el mismo procedimiento y aquí si se suman los tres porcentajes (14%), (4.2%) y (3.9%) para obtener el porcentaje total de la nómina.



Tabla 12. Presupuestación de gasto de operación.

HOTEL CITY EXPRESS PUEBLA. GASTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS														
ALIMENTOS														
Conceptos	Presupuest 2007	%	Ene 31	Feb 28	Mar 31	Abr 30	May 31	Jun 30	Jul 31	Ago 31	Sep 30	Oct 31	Nov 30	Dic 31
GASTOS DE OPERACIÓN														
Loza	48,171	0.40%	4,091	3,695	4,091	3,959	4,091	3,959	4,091	4,091	3,959	4,091	3,959	4,091
Cristalería	24,085	0.20%	2,046	1,848	2,046	1,980	2,046	1,980	2,046	2,046	1,980	2,046	1,980	2,046
Plaque	36,128	0.30%	3,068	2,771	3,068	2,969	3,068	2,969	3,068	3,068	2,969	3,068	2,969	3,068
Decoración	24,085	0.20%	2,046	1,848	2,046	1,980	2,046	1,980	2,046	2,046	1,980	2,046	1,980	2,046
Reposición de blancos	120,427	1.00%	10,228	9,238	10,228	9,898	10,228	9,898	10,228	10,228	9,898	10,228	9,898	10,228
Lavado de blancos	60,213	0.50%	5,114	4,619	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114
Suministros huéspedes	60,213	0.50%	5,114	4,619	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114
Suministros cocina	72,236	0.60%	6,137	5,543	6,137	5,939	6,137	5,939	6,137	6,137	5,939	6,137	5,939	6,137
Suministros limpieza	54,192	0.45%	4,603	4,157	4,603	4,454	4,603	4,454	4,603	4,603	4,454	4,603	4,454	4,603
Suministros bar	60,213	0.50%	5,114	4,619	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114
Hielo	12,043	0.10%	1,023	924	1,023	990	1,023	990	1,023	1,023	990	1,023	990	1,023
Otros servicios a huéspedes	0	0.00%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Reclamaciones huéspedes	0	0.00%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Menús y listas de precios	12,043	0.10%	1,023	924	1,023	990	1,023	990	1,023	1,023	990	1,023	990	1,023
Promociones especiales	120,427	1.00%	10,228	9,238	10,228	9,898	10,228	9,898	10,228	10,228	9,898	10,228	9,898	10,228
Uniformes	60,213	0.50%	5,114	4,619	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114
Comisiones agencia	6,021	0.05%	511	462	511	495	511	495	511	511	495	511	495	511
Música cableada	84,299	0.70%	7,160	6,467	7,160	6,929	7,160	6,929	7,160	7,160	6,929	7,160	6,929	7,160
Música y variedad	96,341	0.80%	8,182	7,391	8,182	7,918	8,182	7,918	8,182	8,182	7,918	8,182	7,918	8,182
Cover artistas	0	0.00%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago cover	0	0.00%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Licencias	60,213	0.50%	5,114	4,619	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114	5,114	4,949	5,114	4,949	5,114
Derechos de autor	3,613	0.03%	307	277	307	297	307	297	307	307	297	307	297	307
Mermas en inventario	0	0.00%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Contratos de fumigación	6,021	0.05%	511	462	511	495	511	495	511	511	495	511	495	511
Teléfonos	24,085	0.20%	2,046	1,848	2,046	1,980	2,046	1,980	2,046	2,046	1,980	2,046	1,980	2,046
Papelera y artículos de escritorio	96,341	0.80%	8,182	7,391	8,182	7,918	8,182	7,918	8,182	8,182	7,918	8,182	7,918	8,182
Correos y mensajería	6,021	0.05%	511	462	511	495	511	495	511	511	495	511	495	511
Gastos de viaje	18,064	0.15%	1,534	1,386	1,534	1,485	1,534	1,485	1,534	1,534	1,485	1,534	1,485	1,534
Gastos no deducibles	0	0.00%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Renta de equipo	57,805	0.48%	4,909	4,434	4,909	4,751	4,909	4,751	4,909	4,909	4,751	4,909	4,751	4,909
Atenciones y cortesías	43,354	0.36%	3,682	3,326	3,682	3,563	3,682	3,563	3,682	3,682	3,563	3,682	3,563	3,682
Publicidad	120,427	1.00%	10,228	9,238	10,228	9,898	10,228	9,898	10,228	10,228	9,898	10,228	9,898	10,228
Combustible y gas	57,805	0.48%	4,909	4,434	4,909	4,751	4,909	4,751	4,909	4,909	4,751	4,909	4,751	4,909
Total gastos de operación	1,445,120	12.0%	122,736	110,858	122,736	118,777	122,736	118,777	122,736	122,736	118,777	122,736	118,777	122,736

4.2.4 Gasto de operación.

Éstos presupuestos consideran anticipadamente las variaciones que pudiesen ocurrir y permiten cierta elasticidad por posibles cambios o fluctuaciones propias, lógicas o necesarias que se generen durante el periodo de operaciones del restaurante.

Para poder calcular los gastos de operación se multiplica el porcentaje (.40%) por el total de los ingresos del mes de enero (1, 022,802) o el mes que sea el caso, dando como resultado (4,091) y se realizan las mismas operaciones con todos los meses (febrero, (923,821) marzo (1,022,802), abril (989,808)... etc.) y con todos los rubros (cristalería (.20%), plaque (.30%), gas, teléfono...etc.).



Al final se hacen toda la sumatoria de todos meses para poder tener el la cantidad del presupuesto (48,171).

Nota en los gasto también se van asignando los porcentajes pero la suma de estos porcentajes no debe de rebasar en la suma más del 12 % establecido.