

CAPÍTULO V

5.1 Conclusión

De acuerdo con los objetivos planteados al principio de la investigación en esta tesis se hizo el formato para la elaboración del presupuesto en donde se presentan los rubros relacionados con el área de alimentos y bebidas.

Para terminar y poder concluir este trabajo de investigación es necesario terminar con un último análisis de la tabla del total de gastos contra los ingresos totales para saber si tiene una pérdida o ganancia nuestro presupuesto.

Tabla 13. Utilidad departamental.

HOTEL CITY EXPRESS PUEBLA.														
GASTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS														
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
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
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	4,597,201	38%	390,447	352,662	390,447	377,852	390,447	377,852	390,447	390,447	377,852	390,447	377,852	390,447

En este caso se observa que la utilidad departamental es positiva por (\$ 4,597,201). Se llega a esta conclusión debido a que primero se suman todos los costos como el costo de



ventas (\$ 3,336,506), la nómina (\$ 2,663,837) y los gastos de operación (\$ 1,445,120) dando un total de costos de (\$ 7,445,463); esta cantidad se resta a los ingresos de (\$ 12,042,664).

Se concluye el presente trabajo haciendo la propuesta del presupuesto financiero del área de alimentos y bebidas del hotel City Express Puebla, basado en la contabilidad de costos. Esta propuesta de presupuesto le permitirá al área de alimentos y bebidas del hotel cuantificar sus objetivos y metas al hacer una comparación contra los resultados obtenidos, que pueden ser del mes o a nivel acumulado, es decir, la suma de los meses anteriores al mes que se está analizando, contra el presupuesto, y de esta forma determinar las áreas de mejora.

Esta comparación entre resultados contra presupuesto, da origen a un análisis denominado análisis de variación, y dependiendo de su resultado numérico que puede ser positivo, negativo o cero, tendrá una interpretación como área de mejora o no.

5.2 Recomendaciones y sugerencias para investigaciones futuras.

Al implementar los conceptos de presupuestos en esta propuesta se deben de empezar primero por el concepto de presupuesto base cero, para que pueda generar información y así poder retroalimentar al presupuesto histórico y se puedan obtener datos que ayuden a tomar decisiones importantes en los cuatro centros de consumo.



Conclusión

Esta propuesta tiene temas los cuales pueden ser desarrollados a futuro y tener un complemento para esta tesis y que pueden ayudar a su implementación y mejoramiento de la misma, como es el caso del diseño del menú, el cual es tema ajeno a esta tesis ya que sólo se enfocó en el presupuesto y el costos, otros temas son el diseño de espacios de la cocina o del mismo restaurante.