

TALLER FINAL
PRESUPUESTOS HOTELEROS
Docente: Daniel Ricardo Carrión Torres
Restaurante "El Trapiche"

Información General:

- ✓ Unidades totales a vender en enero del producto A 300 Unidades y del producto B 250 Unidades
- ✓ Precio de Venta del producto A es de \$90.000 y del producto B es de \$30.000
- ✓ Ventas a crédito desde Enero son el 10% de las unidades a vender
- ✓ Descuento por Ventas de Contado 5% y para ventas a crédito 2%

Las políticas de la empresa para los meses siguientes son:

- ✓ Incremento en las ventas del 10% mensual, excepto en los meses de febrero y marzo.
- ✓ En los meses de junio, julio y diciembre no se harán descuentos por ventas de contado.
- ✓ El descuento por ventas a crédito se seguirá realizando sólo en los meses de febrero y marzo.
- ✓ El precio de venta tendrá un incremento del 10% en los meses de marzo, junio, julio y diciembre.

El restaurante cuenta con el siguiente personal:

- Jairo Pinto, contador, sueldo mensual \$1.000.000 por prestación de servicios.
- Sandra Angarita, Administradora, sueldo quincenal \$600.000, recibe \$240.000 mensual de horas extras. Tiene un préstamo de \$1.000.000, pagaderos en 10 meses desde febrero de 2019.

- Carlos Medina, cocinero, sueldo mensual 1 SMMLV, recibe \$145.000 mensual de horas extras. Tiene un préstamo de \$600.000, pagaderos en 10 meses desde enero de 2019. Recibe por nomina \$50.000 mensual de propinas.
- Juan Martínez, Chef, sueldo mensual \$900.000. Recibe por nomina \$50.000 mensual de propinas.
- Adriana Saenz, mesera, sueldo quincenal \$400.000, Recibe por nomina \$50.000 mensual de propinas. Tiene un préstamo de \$350.000 pagaderos en 7 meses desde febrero de 2019.
- Roberto Torres, mesero, sueldo mensual \$800.000, Recibe por nomina \$50.000 mensual de propinas.
- Todos los empleados aportan \$40.000 mensuales al fondo de empleados

INFORMACIÓN ADICIONAL:

En los meses de febrero y julio ningún empleado trabajará horas extras. En marzo y mayo todos los empleados que tienen derecho, recibirán \$30.000 más por nomina por concepto de propinas. En los meses de Agosto, octubre y noviembre, todos los empleados recibirán \$150.000 por nomina adicionales de horas extras.

A diciembre 31 de 2018 no se cuenta con inventario final Se espera dejar el 10% de las unidades a vender como inventario final.

El precio de compra de los ingredientes por cada plato es de \$21.300 del producto A y \$11.200 del producto B, se espera un incremento del precio de compra del 10% para los meses de marzo, junio, julio y diciembre

De acuerdo a las políticas de los proveedores debemos dar el 50% de cuota inicial y el saldo a 60 días.

Por otra parte, a los clientes que compran a crédito el 70% es a 30 días y el saldo a 60 días.

El saldo de caja a 31 de diciembre de 2018 es de \$5.000.000.

Se calculan Costos fijos por un valor de \$3.000.000 todos los meses.

Se espera que los gastos mensuales serán de \$1'900.000 por concepto de arriendo, \$600.000 de servicios públicos, \$130.000 de papelería, \$290.000 de insumos de aseo y \$80.000 de mantenimiento y la nómina correspondiente a cada uno de los meses.

Se recibirán \$500.000 mensual por concepto de otros ingresos. Y se proyecta pagar \$250.00 mensual de gastos no operacionales.

El restaurante recibirá un préstamo en febrero con el Banco de Bogotá por \$5.000.000 del cual se cancelaran \$400.000 mensual a partir del mes de marzo.

Se proyecta pagar \$1.000.000 mensual por concepto de impuestos.

Se Solicita elaborar para el año 2019:

- **Presupuesto de Ventas**
- **Presupuesto de Cobros**
- **Presupuesto de Producción**
- **Presupuesto de Mano de Obra (Nómina de los 12 meses)**
- **Presupuesto de Compras**
- **Presupuesto de Pagos**
- **Presupuesto de Efectivo**

Recomendaciones:

1. La fecha de entrega es el día 17 de Noviembre 2018
2. Ejercicio sin procedimientos no es válido.
3. Entregar bajo las condiciones dadas en clase.
4. Realizarlo en grupo máximo de 2 estudiantes