



DEFINICION DE COSTO

Este documento define el concepto de costo para identificar en que parte del costo puede existir el problema. La solución Sierra ERP le brinda las herramientas para hacerlo.

Cuando la diferencia de costo real contra el costo ideal es alta, no debemos suponer de primera instancia que se están teniendo fugas. Es importante analizar la conformación del costo.

- Costo Justificado (Personal + mermas).
- Costo no justificado. Fugas.

La fórmula del costo real es:

- Costo real = Costo ideal + Costo personal + Costo mermas + Fugas

Plan sugerido. Revisar.

1. **Costo ideal.** Supervisar el costo ideal diario. Verificar diariamente recetas a verificar para revisar que el costo no esté aumentando por el incremento en precios y que no se están tomando decisiones a tiempo.
2. **Costo personal.** Revisar que el costo de alimentos a personal o cortesías al comedor no este aumentando.
3. **Costo mermas.** Revisar que el costo de las mermas no esté aumentando. Estas pueden ser por varios factores: El proveedor envía producto en mal estado y no se revisa, se surten insumos que se acaban de surtir y no los primeros en surtir (en caso de perecederos), se hacen compras de más y el producto se caduca, etc.
4. **Fugas.** Auditar diariamente la existencia de los productos mas caros y/o de alta movimiento. Si no se tienen diferencias se garantiza que al final del mes no se tendrán fugas.

Otros conceptos a considerar.

- Auditar los análisis de rendimiento de los productos para evitar fugas o si tiene mucha merma el producto del proveedor.
- Auditar que los insumos que se reciben coincidan con la factura del proveedor (cantidad y/o peso).

Definición de conceptos:

CONCEPTOS	DEFINICION	FORMULA
• Costo real	Costo de venta que se calcula cada mes a partir del inventario físico.	$\% \text{ Costo real} = \frac{\text{Costo de venta}}{\text{Venta neta}}$
• Costo ideal	Costo calculado de acuerdo a la receta registrada en Costos.	$\% \text{ Costo ideal} = \frac{\text{Costo ideal}}{\text{Venta neta}}$
• Personal	Costo de alimentar al personal. Salida a concepto. • Comida de personal. • Cortesías a piso. Nota: Es un costo justificado.	$\% \text{ Personal} = \frac{\text{Costo de personal}}{\text{Venta Neta}}$
• Merma	Costo de las mermas. Salida a concepto • Comida echada a perder • Botella rota, etc. Nota: Es un costo justificado	$\% \text{ Merma} = \frac{\text{Costo de mermas}}{\text{Venta neta}}$
• Fuga	Es un costo no justificado (no identificado). Es la diferencia entre el costo real y el costo justificado (conformado por costo ideal, merma y comida de personal).	$\% \text{ Fuga} = \frac{\text{Costo real} - (\text{costo ideal} + \text{mermas} + \text{personal})}{\text{Venta neta}}$
• Pérdida	Es el costo de oportunidad. Lo que estoy dejando de ganar por no cumplir con mi margen de costo ideal (se calcula por cada receta).	$\% \text{ Pérdida} = \frac{(\text{Precio ideal} - \text{precio actual}) \times \# \text{ unidades}}{\text{Venta neta}}$



Ejemplo:

Reporte de interfase

Mes	Días	Plus	Cantidad	Venta Neta	Costo Ideal	%	Costo Real	%	Personal	%	Merma	%	%Fuga	Importe Fuga	Pérdida	%
1	26	3,036	18,971	1,178,907.78	404,016.5327	34.3	492,726.07	41.8	21,063.18	1.8	7,498.27	0.6	5.1	60,148.09	58,427.68	5.0

- Venta neta de \$1,178,907.78
- Costo ideal de 34.3%. Costo si los platillos se preparan exactamente igual que la receta.
- Costo real de \$492,726.07 que representa un 41.8%. Incluye costo de personal, mermas y fugas.
 - Costo real = Inventario Inicial + Compras – Inventario final.
- Costo de personal \$21,063.18 que representa el 1.8%.
- Costo de las mermas \$7,498.27 que representa el 0.6%.
- Importe de Fuga es \$60,148.09 que representa el 5.1%.
 - Fuga = Costo Real – Costo Justificado
 - Costo Justificado = Costo ideal (Costo de recetas) + Comida de Personal + Mermas
- Pérdida de \$58,427.68 representando un 5.0%.
 - Costo de oportunidad. Es una cantidad que estoy dejando de ganar por no tomar decisiones a tiempo.
 - Se basa en los márgenes de costo ideal (que se dan de alta por receta en Costos).
 - Ejemplo:
 - Se define el costo de una receta con un margen del 30% (Costo \$30.00 Precio \$100.00).
 - El margen subió a 32% por el incremento en el costo de los insumos (Costo \$32.00 Precio \$100.00).
 - El nuevo precio debería ser $32/30 = \$107.00$ pero no se tomó la decisión a tiempo.
 - Si se venden 50 unidades de este PLU la pérdida sería de $(\$107.00 - \$100.00) * 50 = 350.00$ es lo que se dejó de ganar de solamente este PLU en la venta de este día.
- Conclusión de este ejemplo:
 - Si se hubiera tenido un mayor control de inventarios nos habríamos ahorrado \$60,148.09 (Fugas).
 - Si nos hubiéramos apegado a los márgenes de costo ideal tendríamos \$58,427.68 (Pérdidas) más de utilidad que representa 5.0%.
 - Sumados dan alrededor de \$118,575.77 en el mes.
 - Si se asume que pasa lo mismo cada mes durante un año, se estaría dejando de ganar \$1,422,909.24.

Nota: Si el costo administrativo de aplicar estos controles es menor que las fugas, si vale la pena aplicar controles.

En resumen: Debe identificar en que parte(s) del costo está el problema(s) del costo, supervisarlo y resolverlo.

Cualquier duda, comunicarse a Sistemas Sierra.