

Reporte Mensual de Costos

Finalidad

- Efectuar la concertación de todos los movimientos de la operación de alimentos en un reporte para:
 - Decidir el costo neto de lo vendido
 - Compararlo con lo planeado
 - Determinar si se logró el objetivo
- De lo contrario, es el momento para tomar decisiones.

Créditos al Costo

- Se definen como el total de mercancías regaladas a los clientes o empleados del restaurante.
- Nosotros lo tomamos a precio de compra
 - Alimentos a Empleados (planeado con base en costos).
 - Alimentos a Cocineros.
 - Cortesías (Clientes Potenciales, Negocios).
 - Consumo del Gerente (Criterio Moral) (Menú o Carta).
 - Consumo Ejecutivo (Criterio Moral) (Carta).
 - Consumo de Artistas (Carta).
 - Traspasos Ínter Departamentales (Misma Naturaleza).
 - Traspasos Entre Unidades (Cadenas).

Traspasos Inter-Departamentales

- Cocina a barra: Son todos aquellos alimentos que se requieren para preparar bebidas.
 - Piña, leche evaporada, cerezas, pimienta, canela, papaya apio, maggi, etc.
- Barra a cocina: Son todas

Método para Calcular el Reporte Mensual

- Es la conclusión de las operaciones durante el mes.
- Por lo tanto, sus resultados se basarán en determinar los costos, con base en el sistema de:
 - Diferencia de Inventarios, es el mejor y más exacto.
- Fórmula para sacar el reporte.
 - Inventario Inicial
 - +
 - Compra del Mes
 - =
 - Total de Existencias

- -
- Inventario Final
- =
- Costo Bruto
- -
- Créditos
- =
- Costo Neto Real (lo vendido).