

Implementación de sistema contable en el Restaurante La Terraza Colombiana

Geysis Lisbeth Benavides Rodríguez¹

Delma Lucia Mairena Montenegro²

Juan Carlos Beavides Fuentes³

RESUMEN

Para el desarrollo de la presente investigación se tomó primeramente, aspectos teóricos relacionados con la contabilidad del servicio de restaurante, costo del servicio así como los aspectos que debe incluir el sistema contable a implementar y las formas de validarlo. Después de recopilar la base teórica, se prosiguió a compararlo con la realidad, por lo que se decidió llevar a cabo este estudio en el restaurante la Terraza Colombiana de la ciudad de Estelí. Donde utilizando instrumentos como la entrevista, la observación, se logró identificar la situación contable que presentaba el restaurante. Encontrando debilidades en cuanto al establecimiento del precio del servicio, desconocimiento del costo del servicio, margen de ganancias así como también se pudo comprobar la ausencia de controles para el registro contable.

Palabras Claves: Determinación de los costos del platillo, Sistema contable, Restaurante

Recibido: 15 de diciembre de 2015

Aceptado: 29 de enero de 2016

1 UNAN-Managua/FAREM-Estelí. Correo Electrónico: geysis92@yahoo.com

2 UNAN-Managua/FAREM-Estelí. Correo Electrónico: delma-mairena@outlook.es

3 UNAN-Managua/FAREM-Estelí. Correo Electrónico: juan_carlos0406@yahoo.com

Implementation of accounting system at the Restaurant “La Terraza Colombiana”

SUMMARY

For the development of this research, first was taken, the theoretical aspects related to the accounting system of the restaurant, cost of service and the aspects that should include the accounting system to be implemented and the ways to validate it. After collecting the theoretical basis, it was compare with the reality, so it was decided to conduct this study at the Restaurant Terraza Colombiana in the city of Estelí. The data collection techniques were the interview guides and the observation guide, these allowed to identify the accounting situation prevalent in the restaurant. Finding weaknesses in setting the price of the service, lack of knowledge about the service cost, profit margin and the absence of accounting records.

Keywords: Course Costing, Accounting System, Restaurant

INTRODUCCIÓN

En Nicaragua, de cada diez personas que trabajan para una empresa, al menos siete aseguran que están en una que no tiene sistema contable, es decir no llevan registros detallados de sus operaciones. Encontrando que muchas de estas empresas son restaurantes.

Tal es el caso que presenta el Restaurante La Terraza Colombiana, mostrando ausencia de un sistema contable que le lleve un riguroso control de todas las operaciones contables que se efectúan y que le brinde información oportuna sobre el desarrollo de su negocio.

Esta situación se presenta en gran medida porque este restaurante lleva sus controles básicos estrictamente sobre la base de lo que dispone el Régimen de cuota fija, en el cual le exige únicamente un cuaderno de ingresos y egresos.

Al no presentar sistemas contables, esto conlleva a graves perjuicios para su negocio. Por lo que el principal objetivo de esta investigación es el de Implementar un sistema contable en el restaurante la Terraza Colombiana, que aporte a la minimización de la inadecuada aplicación de políticas en el establecimiento de precios, falta de información oportuna que contribuya a la toma de decisiones al desconocer los costos reales del servicio que prestan y de su utilidad.

Siendo imprescindible referir la consulta documental de trabajos realizados que guarden relación con los objetivos propuestos en este estudio, como en el caso de Dilman Ponce & Néstor Mamani (2013) realizó un estudio en lo referente al Control contable del restaurante “Grey Goose”. Teniendo como propósito dar a conocer el mejor proceso para el control de los costos del restaurante Grey Goose Arequipa. Del mismo modo Jhader Robles (2007) efectuó un trabajo investigativo sobre Técnicas de la Contabilidad de Costos en las pequeñas y medianas empresas industriales

de bienes y servicios del municipio de Juigalpa en el primer semestre del 2007, siendo su principal objetivo Determinar las Técnicas de Contabilidad de Costos en los Hoteles y Restaurantes del Municipio de Juigalpa, en el I semestre del 2007.

MATERIALES Y MÉTODOS

La orientación del presente estudio, es cualitativo, porque a través de este se pretende fundamentalmente profundizar en las implicaciones que trae la implementación de un sistema contable en un establecimiento que lleva únicamente un sistema de facturación y analizar el comportamiento del fenómeno estudiado, el cual debe ser observado y analizando a profundidad en todo el proceso de acumulación de la información contable, para verificar su funcionalidad en las operaciones contables llevadas por la empresa y analizando los beneficios obtenidos con este.

Es un estudio de caso porque se pretende analizar cómo implementar un sistema contable en la empresa en cuestión, adecuado a los requerimientos del establecimiento.

A partir de esto se pretende ampliar el conocimiento en un entorno real, porque de este modo se puede analizar existencia de problemas en las operaciones de la empresa, determinar el método de análisis a utilizar así como las diferentes alternativas o cursos de acción para resolver la situación encontrada.

Es decir, estudiarlo desde todos los ángulos posibles y por último, establecer conclusiones que se podrían aplicar a diversas empresas dedicadas a prestar un servicio de restaurante.

RESULTADOS

Al realizar el diagnóstico sobre la situación contable que presentaba el restaurante la Terraza Colombiana, se abordaron los aspectos operativos de las áreas

principales para la prestación del servicio, como lo es el área de bar y cocina.

Al consultarle a la propietaria sobre el control contable que se lleva en su establecimiento y mediante la observación, se encontraron debilidades y ausencia en los controles, tanto internos como contables.

Respecto al inventario de carnes y bebidas, plantea que estos no son llevados de forma diaria, referente al pago de los colaboradores, ninguno se encuentra actualmente inscrito en el INSS, por lo que no poseen seguro, no se les paga horas extras y tampoco se posee una planilla de pago.

No se contempla la depreciación de los activos fijos, no se llevaba un control de gastos tampoco la llevanza de libros contables y algo muy importante que resaltar, es el desconocimiento del costo del servicio brindado y de las utilidades percibidas.

En relación al establecimiento del costo del servicio que presta el restaurante, este lo estiman haciendo un detalle de la materia prima con la que se elaboran los platillos principales (únicamente los que salen de la carne de res y cerdo) ya que estos son los platillos

que más se venden en el restaurante, siendo los que principalmente a su parecer le dejan buenas ganancias. A estos, ella le suma un monto, el cual no lo tienen definido y con el resto de platillos hace lo mismo, es decir solo un estimado, respecto a la mano de obra y otros gastos en los que se incurre para poder llevar a cabo la prestación del servicio del restaurante no son tomados en cuenta como costos del servicio. Resultado de esto se obtiene un costo irreal del servicio, muy por debajo de los que realmente se incurre.

Según lo planteado por la teoría el sistema de costos en los servicios de restaurante, se dan mediante la acumulación de gran cantidad de costos asociados al servicio, por departamento o área de operación, y luego con fines de fijar tarifas y calcular los cobros a los clientes por servicios se realiza una identificación por órdenes del cliente, según la cantidad consumida (platos, bebidas y otros). Específicamente, el costo de los alimentos (material directo) se identifica por plato o servicio consumido por cada cliente mientras que los costos asociados a mano de obra y otros costos generales son identificados e imputados al centro de costos correspondiente, los cuales según Rodríguez (2004), se costean en forma departamental y por totales. Según lo expuesto en las siguientes tablas

Establecimiento	La Terraza Colombiana	Costos Indirectos	C\$ 42.90
Nombre del Plato	Picada Colombiana especial	T/ Insumos Consumidos	C\$ 122.90
Descripción del Plato	Pollo, Res, Cerdo	Margen de Utilidad	30%
Porciones	3	Precio de Venta	C\$ 159.77
Costo Unitario	C\$ 40.97	Precio de Venta Unitario	C\$ 53.26

Insumos Consumidos	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Total	M.D.	M.O.D.	C.I.F.	Variable	Fijos
Pollo	Onzas	8.00	C\$ 3.75	C\$ 30.00	C\$ 30.00			C\$ 30.00	
Res	Onzas	4.00	C\$ 5.00	C\$ 20.00	C\$ 20.00			C\$ 20.00	
Cerdo	Onzas	4.00	C\$ 3.50	C\$ 14.00	C\$ 14.00			C\$ 14.00	
Plátano Verde	Unidad	1.50	C\$ 4.00	C\$ 6.00	C\$ 6.00			C\$ 6.00	
Chicharrón	Onzas	3.00	C\$ 10.00	C\$ 30.00			C\$ 30.00	C\$ 30.00	
Lechuga Nacional	Hojas	2.00	C\$ 1.50	C\$ 3.00			C\$ 3.00	C\$ 3.00	
Aguacate	Unidad	0.25	C\$ 40.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00			C\$ 10.00	
Gas Butano *	Promedio	1.00	C\$ 3.30	C\$ 3.30			C\$ 3.30	C\$ 3.30	

Carbón	Promedio	1.00	C\$ 3.30					
Energía Eléctrica *	Promedio	1.00	C\$ 3.30	C\$ 3.30		C\$ 3.30	C\$ 3.30	
Agua potable *	Promedio	1.00	C\$ 3.30	C\$ 3.30		C\$ 3.30	C\$ 3.30	
Suministros/ 10% Insumos CIF			C\$ 33.00					
Gas Butano *	Promedio CIF	1.00	C\$ 3.30					
Carbón	Promedio CIF	1.00	C\$ 3.30					
Energía Eléctrica *	Promedio CIF	1.00	C\$ 3.30					
Agua potable *	Promedio CIF	1.00	C\$ 3.30					
Total de Insumos Consumidos				C\$ 122.90	C\$ 80.00	C\$ 42.90	C\$ 122.90	C\$ -
Estructura porcentual de costo				100.00%	65.09%	34.91%	100.00%	0.00%

Distribución del costo de la mano de obra

Mes	Número de Platos Producidos	Salario de Personal de Cocina	Costo por Unidad
Mes Abril	451	C\$ 15,000.00	C\$ 33.26
Mes Mayo	461	C\$ 15,000.00	C\$ 32.54
Mes Junio	474	C\$ 15,000.00	C\$ 31.65

Por lo que uno de los principales objetivos planteados fue el diseño de un sistema contable adecuado a las necesidades del restaurante la terraza Colombiana.

Después de haber realizado el diagnóstico sobre la situación contable que presentaba el restaurante, se procedió al diseño del sistema, tratando de cubrir las necesidades de control interno como así también en cuanto a los registros de las operaciones llevadas a cabo por el establecimiento.

Incorporando manuales de funciones y procedimientos operativos, catálogo de cuentas para homogenizar el registro contable, el cual se realizó en base al giro de la empresa, tomando en cuenta el tipo de operaciones que se puedan dar en las principales áreas, como lo son el área de bar y cocina. Por lo que se integraron cuentas que son propias de este tipo de empresas, siendo una de estas la cuenta de Inventario, en la que se realizó un desglose de los suministros tanto para el área de bar como en la cocina.

Manuales de cuenta, en este se realizó una descripción de forma detallada de lo que se debe registrar en cada una de las cuentas, los documentos que darán soporte a la transacción, así como lo que representa su saldo. Como en el caso de la cristalería y cubiertos, este activo por lo general sufre una baja por los daños que ocasionan en estos al momento de ser servidos por los meseros, por los comensales cuando los quiebran, cuando son retirados y aún más cuando son lavados. Y se cargan al momento de su reposición.

El manual de funciones para los procedimientos operativos, se diseñó para optimizar el tiempo, recursos físicos y humanos, a través de procedimientos aplicados a las actividades que se desempeñan diariamente en cada área del restaurante. En la que se sugiere usar técnicas básicas de cocina y bar, para que el servicio sea rápido y ordenado, y que no haya ningún tipo de desperdicio en estas dos áreas y así evitar gastos innecesarios.

Normas de control interno para para proteger los activos. También se incorporaron formularios para llevar de forma ordenada las operaciones dadas de forma diaria y los estados financieros para resumir la información contable del período.

Se verificó que el sistema contable diseñado e implementado en el restaurante fue de gran utilidad e importancia, donde se partió por el registro detallado de los costos y gastos que se incurrieron de forma diaria estos se clasificaron y registraron en los comprobantes

de diario, los inventarios de carne y de bebidas se controlaron en kardex de manera separada, se dio la acumulación de los costos para determinar el precio del servicio y así conocer la utilidad del ejercicio contemplando la depreciación de los activos fijos mediante las tablas de depreciación, la mano de obra, los materiales, y otros costos indirectos. Dando como resultados a los estados financieros donde toda esta información se vio resumida. La cual se detalla a continuación.

Restaurante La Terraza Colombiana Comprobante de Diario

Comp. No. 01	Descripción del Comprobante: Pago de Nómina y gastos correspondiente al mes de Junio	Fecha 31/06/2014		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
5102	GASTOS DE VENTA		57,749.17	
5102.01	Agua potable	350.00		
5102.02	Aguinaldo	2,500.00		
5102.06	Combustible y lubricantes	800.00		
5102.08	Depreciaciones	15,849.17		
5102.09	Energía Eléctrica	3,500.00		
5102.19	Mantenimiento de edificio e instalaciones	1,000.00		
5102.2	Mantenimiento de equipo rodante	500.00		
5102.22	Papelería y útiles de oficina	100.00		
5102.23	Sueldos	30,000.00		
5102.24	Telefonía	650.00		
5102.26	Vacaciones	2,500.00		
5106	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		95,233.34	
5106.01	Agua potable	350.00		
5106.02	Aguinaldo	2,166.67		
5106.06	Combustible y lubricantes	800.00		
5106.08	Depreciaciones	13,000.00		
5106.09	Energía Eléctrica	3,500.00		
5106.19	Mantenimiento de edificio e instalaciones	1,000.00		
5106.20	Mantenimiento de equipo rodante	500.00		
5106.22	Papelería y útiles de oficina	100.00		
5106.23	Sueldos	71,000.00		
5106.24	Telefonía	650.00		
5106.26	Vacaciones	2,166.67		
5107	GASTOS GENERALES OPERATIVOS		8,450.00	

5107.01	DGI	700.00	
5107.02	INTUR	1,200.00	
5107.03	MINSA	1,500.00	
5107.04	IBI	1,500.00	
5107.05	Alcaldía	1,250.00	
5107.06	Bomberos	1,500.00	
5107.07	Policía	800.00	
1101	EFFECTIVO EN CAJA		117,908.33
1101.01	Caja General	117,908.33	
1212	DEPRECIACIÓN ACUMULADA		34,190.83
1212.01	De edificios e instalaciones.	21,666.67	
1212.02	De mobiliario	2,682.50	
1212.03	De equipo	4,241.67	
1212.04	De equipo de entretenimiento	1,266.67	
1212.05	De equipo rodante	4,333.33	
2103.00	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR		9,333.33
2103.04	Aguinaldo	4,666.67	
2103.06	Vacaciones	4,666.67	
----- Última línea -----			
		Totales	161,432.50 161,432.50

Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____

Restaurante La Terraza Colombiana
Estado de Resultados
Del 01 de Abril al 30 de Junio de 2014
Expresado en córdobas C\$

4101	INGRESOS POR EL SERVICIO RESTAURANTE		C\$ 1492,095.20
51	COSTOS Y GASTOS		
5101	COSTO DEL SERVICIO		C\$ 220,559.08
5102	GASTOS DE VENTA		
Total gasto de venta			249,465.13
5106	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		
Total gasto de administración			294,481.13
5107	GASTOS GENERALES OPERATIVOS		
Total gastos operativos			25,350.00
5110	OTROS GASTOS		5,428.50
TOTAL COSTOS Y GASTOS DEL SERVICIO			C\$ 795,283.84
Utilidad o Pérdida del Período			C\$ 696,811.36

Restaurante La Terraza Colombiana
Balance General
Del 01 de Abril al 30 de Junio de 2014
Expresado en córdobas C\$

1	ACTIVO		2	PASIVO	
11	ACTIVO CIRCULANTE		21	PASIVO CIRCULANTE	
1101	EFFECTIVO EN CAJA	900,116.49	2103	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR	28,000.00
1104	TARJETAS DE CRÉDITO	565,176.91		Total Pasivos	28,000.00
1106	INVENTARIO	312,707.96	3	CAPITAL	
	Total activo circulante	1778,001.36	31	PATRIMONIO	
			3101	APORTES DE CAPITAL	5114,615.00
12	ACTIVO FIJO		3105	RESULTADOS DEL EJERCICIO	
1201	TERRENO	1300,000.00	3105	Utilidad o Pérdida del Período	696,811.36
1202	EDIFICIOS E INSTALACIONES	2600,000.00		Total Capital	5811,426.36
1203	MOBILIARIO	154,360.00			
1204	EQUIPO	101,500.00			
1204.03	EQUIPO DE ENTRETENIMIENTO	79,000.00			
1210	EQUIPO RODANTE	442,000.00			
1212	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	(615,435.00)			
	Total activo fijo	4061,425.00			
	TOTAL ACTIVO	5839,426.36		TOTAL PASIVO+CAPITAL	5839,426.36

Elaborado por _____ Revisado por _____ Autorizado por _____

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En base a los objetivos planteados y al análisis realizado, se encontraron las siguientes conclusiones:

El restaurante posee debilidades y ausencia en los controles internos y contables, con respecto al inventario de carnes, bebidas, pago a empleados, protección de los activos, segregación de funciones, deterioro de los activos fijos, control de gastos, llevanza de libros contables.

Ocasionándole desconocimiento del costo del servicio brindado y de las utilidades percibidas.

El sistema diseñado cumple con los requerimientos necesarios y es factible implementarlo.

Por lo que se le recomienda

- Llevar por separado los gastos personales de la propietaria de los gastos que se incurren en el restaurante.
- Crear la cuenta de banco en el catálogo de cuentas.
- Realizar depósitos bancarios en concepto de las ventas, de forma diaria.
- Contratar a una persona que se dedique exclusivamente a la parte contable.
- Inscribir a los trabajadores al seguro social para que gocen de los beneficios que este brinda.

BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

Albert, A. (2010). Scrib.com. Obtenido de Csoto del servicio de alimentos y bebidas: [http://es.scribd.com/doc/40490330/Costos-del-servicio-de-alimentos-y-bebidas-en-establecimientos-de-](http://es.scribd.com/doc/40490330/Costos-del-servicio-de-alimentos-y-bebidas-en-establecimientos-de-alojamientos-turisticos)

[alojamientos-turisticos](http://es.scribd.com/doc/40490330/Costos-del-servicio-de-alimentos-y-bebidas-en-establecimientos-de-alojamientos-turisticos)

Cruz, S. (2012). Monografias.com. Obtenido de Sistema de contabilidad: <http://www.monografias.com/trabajos93/sistema-de-contabilidad/sistema-de-contabilidad.shtml>

Escobar, F., & Toledo, A. (2010). servicios de restaurante. Obtenido de Como opera un restaurante: http://www.trabajo.com.mx/como_debe_operar_un_restaurante.htm

Horngren, H. (2003). Contabilidad. Mexico: E-books. Inide. (s.f.). Obtenido de <http://www.inide.gob.ni/ECH/Informe%20ECH.pdf>

Jirón, O. (2014). INTUR, representante. (D. Mairena, Entrevistador)

Lorente, H. (2010). Turismo. Obtenido de Restaurante: <http://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restauracion/restaurante/>

Narváez, S. A., & Narváez, R. J. (2010). Contabilidad I 4ta Edición. México: Goobooke imprenta.

Negocios. (2014). Como llevar la contabilidad de un restaurante. Obtenido de <http://negocios.uncomo.com/articulo/como-llevar-la-contabilidad-de-un-restaurante-21906.html>

Noguera, A., & Vilchez, H. (2010). Nociones basicas de restauranteria. Obtenido de Clasificacion de los restaurantes: <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>

Orellana, G. L. (2010). Manual de procedimientos operativos. Obtenido de <http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/347/1/Manual%20de%20Procedimiento>

Periu, M. (10 de 2012). Finanzas . Obtenido de <https://es-us.finanzas.yahoo.com/blogs/tu-seguro/cuanto-se-debe-dar-propina-162623466.html?page=all>