



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE
MÉXICO**

**FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
CUAUTITLAN**

**ASPECTOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS
FUNDAMENTALES PARA OPERAR CON ÉXITO UN
RESTAURANTE DE COMIDA RAPIDA EN MÉXICO**

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:
LICENCIADO EN CONTADURÍA**

**PRESENTA:
JOEL LUGO MONTIEL**

**ASESOR:
M.D.F. EDUARDO SOLARES UGALDE**

CUAUTITLAN IZCALLI, EDO. DE MÉXICO, 2006



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A DIOS:

Por darme la tranquilidad, inteligencia y sabiduría para alcanzar mis metas, por cuidar de mi y de mis seres queridos, porque siempre me has escuchado y me has mostrado el camino correcto y darle paz a mi corazón.

A MI PADRE:

C.P. Heriberto Lugo Olguin

Porque con su vida llena de esfuerzos y sacrificios le dio a mi vida el ejemplo mas claro de superación ante la adversidad.

A MI MADRE:

Nelly Emith Montiel Alonso

Por su apoyo incondicional en todo momento, por su amor y dedicación, por sus consejos y sobre todo por cuidarme y dedicarme su vida entera.

A LA UNIVERSIDAD:

Por el gran orgullo que siento de pertenecer a la mejor universidad de México y del mundo, porque dentro de sus instalaciones viví los mejores años de mi vida y sobre todo por darme la oportunidad de estudiar una carrera.

A MI ASESOR DE TESIS

Un especial agradecimiento al M.D.F. Eduardo Solares Ugalde por el interés y dedicación en el asesoramiento para la culminación de esta tesis.

A MI HIJA:

Mónica Lisseth Lugo Ata

Con especial cariño para ti hija que siempre has sido mi luz y mi fortaleza en los momentos más difíciles, por el cariño y amor que siempre me has dado y porque tus tristezas y alegrías son la esencia de mi vida, te quiero con toda mi alma, nunca me olvides.

**A MI ESPOSA:
Nora Viviana Ata Mondragón**

Con especial cariño a ti; que me diste los años más felices de mi vida como estudiante, por iniciar y concluir juntos la universidad y por darme una hija tan hermosa.

**A MIS HERMANOS:
Jesus, Edder y Nallely**

Por el apoyo incondicional que siempre me han brindado y por demostrarme que somos una familia unida.

**A MIS ABUELITAS:
Berzabeth Alonso Serdán
Catalina Serdán Najera**

Dedico esta tesis con especial cariño a mi Abuelita Bersabeth y a la memoria de mi bisabuela Catalina por ser personas tan maravillosas y extraordinarias.

**A MI TIO:
Martín Montiel Alonso**

Con especial agradecimiento a mi tío Martín Montiel Alonso por su apoyo incondicional en momentos difíciles.

**A LA FAMILIA:
Ata Mondragon**

Con especial agradecimiento a mi suegra Pompeya Mondragón Alvarez, por tener una familia tan unida.

**AL C.P. ERNESTO CHACON ROA
Director General Chilis México**

Gracias por permitirme formar parte de su equipo de trabajo, por el apoyo que siempre me brindó en los momentos mas difíciles de mi carrera y por las facilidades para la realización de esta tesis.

AL LIC. RICARDO SÁNCHEZ O.

Gracias por tu amistad y por los consejos tan acertados que siempre me has brindado.

INDICE

Introducción

Capítulo 1. Aspectos generales de los Restaurantes

1.1. Historia de los restaurantes.....	1
1.2. Tipos de servicio y clasificación de restaurantes.....	5
1.3. Empresas del sector en México.....	10

Capitulo 2. Aspectos Contables y Administrativos Fundamentales para operar con éxito un Restaurante de comida rápida

2.1. Aspectos básicos de la contabilidad de un restaurante.....	17
2.2. Aspectos Contables.....	23
2.3. Aspectos Administrativos.....	34

Capitulo 3. La Contabilidad y las Obligaciones Fiscales de un Restaurante en México

3.1. Sistema de Contabilidad.....	39
3.2. La Contabilidad de un restaurante.....	45
3.3. Obligaciones Fiscales de un Restaurante.....	69

Capitulo 4. Caso Practico.....81

Conclusiones.....113

Bibliografía.....115

INTRODUCCIÓN

En este principio de siglo, caracterizado por la globalización e interdependencia en los aspectos financieros, de inversión, desarrollo tecnológico, de administración avanzada, solo pueden sobrevivir los mas capacitados, que ofrecen atención, calidad y precio, para lo que es necesario aprovechar al máximo la capacidad productiva y personal eficiente, además de llevar una contabilidad que sirva verdaderamente para tomar decisiones.

Dentro de la actividad turística el giro que más aperturas, traspasos y quiebras genera anualmente es el sector restaurantero.

Año con año cientos de personas apuestan su capital u muchas otras comprometen su patrimonio y su futuro en la actividad gastronómica con la idea de que se trata de un negocio seguro y altamente productivo. La gran mayoría de estos inversionistas lo han comprobado con la perdida de su inversión. La actividad restaurantera requiere de gente con experiencia, conocimientos y habilidades profesionales.

Por tal razón el profesional contable y la gente dedicada a la administración de negocios de este sector, requieren profundizar más en el tema adecuándose a los nuevos retos de la globalización y a la competitividad en particular.

Por tal motivo es fundamental conocer a fondo los aspectos contables y administrativos dentro de la operación de un restaurante y adecuarlos a los nuevos sistemas y técnicas y con esto optimizar los recursos al máximo.

En el presente trabajo nos enfocaremos a un restaurante que forma parte de una franquicia norteamericana que ha tenido éxito en el ramo de comida rápida y que ha tenido que adaptarse a los cambios constantes que han surgido tanto en el ámbito tecnológico, social, económico y político de nuestro país.

En el primer capítulo analizaremos los antecedentes de los restaurantes y su clasificación dentro del giro así como algunas empresas comprendidas dentro del segmento de comida rápida.

En el segundo capítulo se analizarán los aspectos básicos de la contabilidad y administración de un restaurante así como las medidas de control interno implantadas.

En el tercer capítulo estudiaremos los pasos a seguir para poder implantar un sistema de contabilidad y las obligaciones fiscales a que está sujeto.

En el último capítulo expondremos la mecánica que se lleva a cabo para registrar las operaciones cotidianas de la sucursal de un restaurante de comida rápida para concluir con la obtención de los estados financieros.

OBJETIVO

La finalidad del presente trabajo es mostrar la importante participación del contador en la operación de un restaurante, para esto se hace un análisis sobre las medidas contables y administrativas que se deben de establecer para el buen manejo de toda organización restaurantera.

Con la elaboración de este trabajo se pretende brindar a todas las personas relacionadas con estas empresas una herramienta más que les permita controlar, contabilizar y administrar mejor los recursos invertidos en estos negocios.

Otro aspecto importante es conocer los cambios que se han presentado a través de la incursión de las franquicias de comida rápida en nuestro país, y que han hecho posible administrar de una manera más eficiente y productiva las empresas de este sector.

CAPITULO 1

ASPECTOS GENERALES DE LOS RESTAURANTES

1.1. HISTORIA DE LOS RESTAURANTES.

La historia de los restaurantes se remonta al año 3000 a.c. en Mesopotámica, país en que se reglamento, en el Código de Hamurabi, la venta de bebidas, en esa misma época, en Egipto y Grecia se encuentran reglamentos similares que regulan la venta de vinos y alimentos. Posteriormente cuando Roma conquista Grecia y se fusionan sus culturas, aparecen establecimientos similares en Roma donde se sirven alimentos y bebidas.

Las raíces de la industria restaurantera se encuentran cuando se invento el comercio, los primeros mercaderes cambiaban herramienta, ropa, ganado y dinero por alimentos preparados. La posada europea tradicional surgió de este concepto. Una posada típica era una residencia privada donde el viajero cansado podía obtener una comida caliente, una jarra de vino y refugio durante la noche. No había sanidad y los huéspedes compartían la misma habitación con sus caballos y gallinas.

Durante la Edad Medía, el buen servicio de alimentos y bebidas era un privilegio de la aristocracia. Los nobles hacían sonar las trompetas en las puertas de los castillos para indicar a sus vecinos que debían congregarse para un banquete. Los comensales se lavaban las manos en un agua perfumada y les servían platos enormes de pavo real o cisne rostizado, carne de res y carnero. Acompañados por el entretenimiento de acróbatas, malabaristas y trovadores, los huéspedes comían con los dedos y usaban coloridas corbatas para limpiarlos.

La comida elegante fue introducida por una italiana de 14 años de edad, Catalina De Medeci, que en 1533 se casó con el que sería el rey Enrique II de Francia. Catalina De Medeci nació durante el renacimiento italiano y era famosa por celebrar elegantes banquetes, servidos en mesas adornadas con costosos adornos de plata y delicadas vajillas. Más de cien cocineros elaboraban una variedad de platillos, que fueron la base de lo que ahora se conoce como cocina clásica.

En París, Francois Pierre de la Varenne publicó en 1651 el primer libro de cocina para gourmets, durante el reinado de Luis XIV. En la cocina del rey francés se empleaban más de 300 personas y las actividades culinarias se convirtieron en una forma de arte respetada en el siglo XVIII:

El primer establecimiento público dedicado en forma exclusiva al servicio de alimentos abrió sus puertas en París en 1765 por el Sr. Boulanger. En una placa de madera de roble sobre la entrada aparecían las palabras:

“Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”¹

En español esto significa “Vengan aquellos de estomago gruñente y yo los restaurare”. De esta placa, específicamente de la palabra latina restaurabo (yo restauraré), proviene el término restaurante.

¹ L. FOSTER, Dennis (1995) Alimentos y bebidas operaciones, métodos y control de costos. 1.ed. México, McGraw-Hill. P. 18.

A fines del siglo XVIII los restaurantes eran muy populares y existían varios establecimientos en todo París. Las pastelerías y cafeterías también fueron bien recibidas en Francia.

La idea de las cafeterías y pastelerías es llevada a Inglaterra por el Sr. Cesar Ritz, quien manejaba hoteles en París, ofreciendo un excelente servicio en el área de alimentos, conjuntamente con el de habitaciones.

En la época de la colonia los lugares para comer en Estados Unidos seguían el modelo europeo, como posadas campestres o tabernas que atraían a los viajeros pero no a los habitantes del lugar.

El servicio de alimentos se extendió al público en general en el año de 1880, con la revolución industrial. La primera cafetería abrió sus puertas en Nueva York, en 1885.

Los antecedentes en México se remontan al siglo XV y surge como consecuencia de la gran actividad comercial y religiosa en Tenochtitlan, en donde se crearon los “Coacallis”, que eran construcciones de un piso situadas cerca de los mercados o en las afueras de las ciudades, tenían varias habitaciones, baños, una cocina, comedor y un lugar especial para la venta del pulque.

En 1525 se establece el primer mesón en México a cargo de Pedro Hernández Paniagua, situado, muy apropiadamente, en la calle de Mesones.

Las “Ventas”, similares a los mesones, también muy socorridas en esta época ya que contaban con caballerizas.

En el Porfiriato, Díaz contrata especialistas de alta cocina francesa, que más tarde fundan restaurantes en nuestro país. En esta época se observa una gran influencia de ese país en las recetas mexicanas.

En el siglo XX, llegan a México exiliados y emigrantes de diferentes partes de Europa, trayendo consigo sus propias recetas y costumbres gastronómicas, naciendo para nuestro país la comida española, italiana, árabe, japonesa, etc.

1.2 TIPOS DE SERVICIOS Y CLASIFICACION DE RESTAURANTES

El servicio consiste en atender al cliente que acude al restaurante o bar. Los restaurantes y bares ofrecen diferentes tipos de servicio, estos tienen la característica de ser fijos o móviles. El servicio fijo es aquel que se da en el mismo establecimiento en que se preparan los alimentos, El servicio móvil se presta en bodas, convenciones, banquetes, etc.

Algunos de los servicios que se ofrecen en los restaurantes y bares son los siguientes:

En la Mesa. El cliente es atendido directamente en su mesa.

En la Barra. Existe un mostrador llamado “barra”, los clientes se sientan frente a ella, y del otro lado se encuentra el mesero o cantinero encargados de atenderlos.

Bufete. Los comensales se sirven ellos mismos los alimentos que son expuestos en recipientes colocados en una mesa larga y plana. En este servicio se asigna un precio global y el cliente podrá servirse cuantas veces guste por el mismo precio.

Autoservicio. Los platillos se encuentran expuestos en una vitrina, de los cuales el mismo cliente hace su elección, los lleva en una charola a las mesas en las que podrá ingerir los alimentos. La diferencia entre el bufete y el autoservicio estriba en que en este cada platillo tiene su precio y se pagara por cada uno.

Para Llevar. Los alimentos se ordenan en la caja del local, se empacan en recipientes desechables para facilitar su transporte, posteriormente los empleados se encargan de entregarlos en el mostrador.

A Domicilio. En este servicio un empleado le toma la orden por teléfono a un cliente que ordena desde su casa donde le son entregados los platillos que ordeno y donde directamente paga sin necesidad de desplazarse al restaurante.

De Banqueta. En este servicio el cliente ordena desde su automóvil y se le es atendido sin necesidad de bajarse de el.

Snack Bar. Por lo regular encontramos este establecimiento cerca de la piscina, de la alberca, o junto algún centro de recreo en los hoteles.

De Cuarto. Este servicio se presta únicamente en hoteles. El huésped solicita sus alimentos al encargado a través del teléfono, posteriormente la orden será llevada a su habitación.

Los restaurantes cuentan con ciertas características que hacen que se distingan unos de otros, ya sea el tipo de alimentos que se consumen en el o el estilo del establecimiento, de ahí surge la siguiente clasificación:

Restaurantes Clásicos. En un restaurante clásico se destaca la cocina tipo gourmet, también conocida como alta cocina o “cuisine” (que en francés significa “ el arte de preparar comida fina”). En Estados Unidos hay pocos restaurantes clásicos y dos de cada tres se localizan en Nueva York, San Francisco o los Angeles. Un restaurante clásico se diseña y opera de acuerdo con la tradición europea y busca atraer clientes dispuestos a pagar altos precios por platillos sofisticados, servidos con estilo y elegancia. Todos los restaurantes clásicos tienen chefs de alta escuela, la mayoría de los cuales ha dedicado su vida a dominar el arte de la preparación de platillos finos. Muchos de estos establecimientos de este tipo también incluyen cavas con un gran número de vinos finos. Otra característica de un restaurante clásico es el ambiente elegante y personal bien entrenado.

Restaurantes Ocasionales. Un restaurante ocasional puede ser formal o informal, con un menú variado y precios moderados o altos. En el interior puede estar decorado como un comedor elegante, una sala o una estancia. Las características principales de los restaurantes ocasionales son las comidas tradicionales, de tipo familiar, y el énfasis en el ambiente.

Los alimentos son preparados por buenos cocineros que por lo general no tienen un entrenamiento formal ni experiencia clásica. En los restaurantes ocasionales son comunes los bares y el personal de servicio completo, incluyendo un anfitrión (repcionista), un capitán de meseros, meseros y ayudantes de meseros.

Restaurantes Especializados. Los restaurantes especializados son, a parte de los establecimientos de comida rápida, el tipo de servicio de alimentos más popular del mundo. En esta categoría se incluyen los restaurantes étnicos, como los que sirven comida italiana, china, japonesa, mexicana, alemana o sueca. Otros restaurantes de esta categoría se especializan en carnes, pescados y mariscos o comida naturista. Un restaurante especializado por lo general tiene un menú de variedad limitada que gira alrededor de un tema central.

Restaurantes Familiares. Los restaurantes familiares incluyen las cafeterías, tienen un ambiente y menú modestos y ofrecen una calidad consistente en la comida y el servicio. El menú puede ser limitado o diversificado, pero los precios siempre son moderados. La mayoría de las operaciones de alimentos y bebidas que llevan a cabo las organizaciones e instituciones sin fines de lucro, como escuelas u hospitales, corresponden a esta categoría.

Restaurantes de Comida Rápida o Concesionados. Este restaurante se enfoca a operar bajo una franquicia, es decir, tienen el permiso de trabajar bajo el nombre de algún restaurante extranjero o que, pertenecen a una cadena, los alimentos son sencillos, a precios moderados, ofrecen mucha confiabilidad a sus clientes en cuanto a servicio y, la calidad es aceptable. Estos establecimientos cubren el 90% de todos los alimentos que se consumen en público en Estados Unidos. Dichos establecimientos están diseñados para prestar un servicio eficiente y rápido. La comida rápida ha pasado por muchos cambios desde 1980, como respuesta a modas y tendencias sociales.

En la actualidad existen restaurantes de comida rápida en el mundo que ofrecen un tipo de servicio de autoservicio, de banqueta y de servicio a domicilio y que únicamente se han centrado en servir alimentos y refrescos, y los de tipo casual en donde el cliente es atendido en su mesa o en una barra, en un ambiente agradable que le da la pauta al cliente de comer rápido si el lo prefiere o de tomarse el tiempo que quiera para tomarse una bebida preparada, ya que este tipo de restaurantes cuenta con un servicio de bar, además de contar con servicio de comida para llevar, servicio a domicilio y servicios de banqueta.

1.3 EMPRESAS DEL SECTOR EN MÉXICO.

McDonald's la organización de Comida Rápida más grande del mundo, fue fundada en 1937. Dos hermanos, Richard y Maurice McDonald, inauguraron el primer restaurante McDonald's en Pasadena California, como centro de servicio en automóvil especializado en hot dogs. En 1940 abrieron otro local con servicio en el automóvil en San Bernardino. Más Adelante convirtieron el nuevo establecimiento en un puesto de hamburguesas y lo acondicionaron para poder manipular grandes volúmenes y para poder ofrecer un servicio rápido.

El nuevo restaurante ofrecía una hamburguesa de 45 gramos por 15 centavos y contaba con un anuncio de neón donde aparecía un chef animado llamado Speedy. Los hermanos McDonald llamaron a su sistema de producción "Speedy Service System" (sistema de servicio rápido). Este sistema se basaba en el concepto de producción y servicio de línea de montaje. A mediados de la década de 1950, el expendio de San Bernardino era una fabrica de ganancias de comida rápida.

En 1952 se vendió la primera franquicia McDonald's al gasolinero Neil Fox, de Phoenix, Arizona. Un fabricante de anuncios de neón de la localidad. George Dexter, produjo el diseño final de los arcos amarillos que se convirtieron en el símbolo del restaurante. Fox pagó una cuota de 1000 dólares por su franquicia.

La expansión inicio su apogeo cuando apareció Ray Kroc, ex vendedor de Lily Cup y dueño de los derechos nacionales de mercadotecnia de una mezcladora de malteadas de varios usos. Kroc quedó fascinado por la pequeña hamburguesería y su sistema de comida rápida, sencilla y barata, por lo que les propuso a los hermanos McDonald extender ese concepto de restaurante por medio de franquicias. Los tres se asociaron para lograr este propósito. McDonald's System, Inc; se incorporó el 2 de marzo de 1955.

Ellos le dieron una nueva dirección al negocio, ofreciendo comida preparada y servida a alta velocidad, y modernizando el sistema: cambiando su vajilla por servilletas y bolsas de papel.

El primer Kroc's McDonald's, abrió sus puertas en 1955 y para 1959 se inauguraba el número 100. Kroc continuó la expansión de McDonald's vendiendo franquicias, bajo la condición de que los patrones manejaran personalmente los restaurantes, y estableció para ellos un programa de entrenamiento.

Entre la década de los 50's y los 60's del siglo pasado, el visionario Kroc y su equipo gerencial establecieron la exitosa filosofía operativa del Sistema McDonald's: Calidad, Servicio, Limpieza y Valor.

En 1961, Kroc compró a los hermanos McDonald su parte en el negocio por más de dos millones y medio de dólares, convirtiéndose así en el principal propietario de la cadena, que llegaría a convertirse en la empresa de comida rápida más importante del mundo.

Las primeras acciones de McDonald's aparecieron en la bolsa de valores de Nueva York el 15 de abril de 1965, a un precio equivalente a 17 veces las ganancias de la compañía del año anterior. El precio por acción aumento de 22.5 a 49 dólares en unas cuantas semanas, con lo cual se sello el destino de Ray Kroc y sus asociados.

En 1963 se remplazó el logotipo del chef Speedy por "Archie McDonald", para evitar confusiones con "Speedy Alka Seltzer". En diciembre del mismo año. Willard Scott, quien antes había interpretado a Bozo el payaso en la televisión, apareció como otro payaso, Ronald McDonald, quien sería el símbolo de la cadena de hamburguesas los 25 años siguientes. La compañía presentó otra mascota en 1988, "McMan-in-the-Moon" (el "McHombre de la luna") para tratar de atraer consumidores con mejor poder adquisitivo.

En 1967, este hombre abrió las primeras sucursales de McDonald's fuera de Estados Unidos.

Cuando Kroc murió, en 1984 la cadena McDonald's se había convertido en un éxito internacional.

Actualmente existen más de 26 mil locales distribuidos en 115 países. McDonald's constituye una marca consagrada, con una clientela fiel de más de 40 millones de personas por día.

Tom Monaghan, fundador de Domino's Pizza, es uno de los operadores de servicio de comida rápida de mayor éxito en la historia. Monaghan era huérfano. Apenas se graduó en el bachillerato se enlistó en la infantería de marina de los Estados Unidos. Ávido lector de libros de autoayuda, decidió estudiar arquitectura en Eastern Michigan University . Para financiar sus estudios, reunió 900 dólares para comprar un restaurante de pizzas llamado Dominick's, cerca del campus en Ypsilanti. Su hermano James fungió como fiador.

Monaghan era tan pobre que dormía en una de las mesas para elaborar pizzas en la parte trasera del restaurante. Peor aún, describió que era casi imposible generar ganancias dando servicio a los clientes que llegaban si ofrecía una gran variedad de ingredientes. Su hermano ya no quiso formar parte del negocio y aceptó un Volkswagen usado a cambio de su participación en el restaurante. En una medida desesperada, Monaghan cerró el comedor y, para reducir gastos, se centró exclusivamente en la entrega a domicilio.

Con el cambio de nombre del establecimiento a Domino's y la garantía de entrega en 30 minutos, Monaghan rápidamente multiplicó sus actividades a ocho restaurantes, en solo tres años. Comenzó a vender franquicias en 1968, sobre todo a repartidores que querían ser sus propios jefes. Hoy en día, el ex estudiante de arquitectura está a la cabeza de un imperio que abarca más de 3000 pizzerías y se ha convertido en uno de los empresarios más ricos de Estados Unidos.

Otra cadena de restaurantes de comida rápida exitosa en el mundo es Chili's, que aparece en marzo de 1975. Larry Lavine inauguró el primer Chili's que era un lugar pequeño en el que se vendían platillos en su mayoría preparados con chile con carne, ubicado en Greenville Avenue, en Dallas Texas. La meta fue crear un establecimiento de tipo familiar que ofreciera comida rápida de excelente calidad y bebidas a un precio razonable en un ambiente casual, divertido y atractivo.

En 1976 se inaugura el segundo en Houston, Texas, representando el concepto pero ampliando el menú.

En el año de 1983 Norman Brinker y Larry Lavine se asocian, convirtiéndose en una corporación pública bajo la dirección y liderazgo de Norman Brinker, trayendo consigo años de éxito en la industria de los restaurantes.

En el año de 1992 Chili's Inc. Refleja un nuevo rol como operador de 6 cadenas de restaurantes, cambio su nombre a Brinker Internacional, y los conceptos que ahora opera son: Romano's Macaroni Grill, On the Border, Cozymels, Maggiano's Little Italy y Corner Bakery. La misión Chili's se centra en la creación de una atmósfera dinámica de gente bien entrenada sirviendo productos de calidad en un ambiente divertido.

Chili's ha crecido de manera exitosa y en la actualidad existen 1027 restaurantes de los cuales 924 están en Estados Unidos. En el mundo existen 103 restaurantes ubicados en 23 países; Taiwán, Australia, Kuwait, Filipinas, Egipto, Arabia Saudita, Canadá, Puerto Rico, Venezuela, Guatemala, Perú, Bahrein, Alemania, Indonesia, Japón, Corea del Sur, Líbano, Malasia, Omán, Qatar, Emiratos Árabes Unidos, Inglaterra, México.

Chili's abre sus puertas el 3 de diciembre de 1992 en la ciudad de México. Esta franquicia fue traída a México por José Inés Loredó dueño de Grupo Loredó Restaurantes.

El 4 de marzo de 1999, se crea Grupo Aldi El cual opera ya 3 cadenas de restaurantes, la más importante Chili's, seguida de Romanos Macarróni Grill y Hooters.

En Junio de 2004 Grupo Aldi deja de operar las marcas de Romanos Macarrón Grill y Hooters, para dedicarse a operar únicamente la franquicia de Chili's, y para Julio de 2005 Grupo Aldi ya cuenta con 10 restaurantes siete en la Ciudad de México, uno en el Estado de México, uno en la Ciudad de Querétaro y uno en la Ciudad de Puebla.

El 22 de Agosto de 2005 grupo Alsea, la empresa operadora de restaurantes de comida rápida más grande de México, adquiere la franquicia de Chili's a cargo de Grupo Aldi para incursionar en la industria de los restaurantes de comida rápida de tipo casual en México.

Grupo Alsea Se vincula a una empresa que tiene los derechos de exclusividad de la marca de Chili's en el Distrito Federal, Morelos, Puebla, Hidalgo, Estado de México Y Querétaro y se estima que en los próximos tres años se podrán abrir 14 restaurantes Chili's en estos estados de la republica, para lo cual ya se encuentra uno en proceso de construcción en la Ciudad de Cuernavaca.

Con la compra de esta franquicia Grupo Alsea cuenta ya con un total de 678 establecimientos, de los cuales 511 son de Domino's Pizza en México, 27 Domino's en Brasil, 68 Burger King, 57 Starbucks Coffee, 10 Chili's y 5 Popeyes.

Sin duda año con año surgen grandes cambios en todas las empresas en nuestro país, y el giro restaurantero no es la excepción, algunas empresas desaparecen y otras se fortalecen, para tal efecto es importante estar mejor preparados para hacer frente a los cambios que la globalización ha generado en este sector de la industria en nuestro país.

CAPITULO 2

ASPECTOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS FUNDAMENTALES PARA OPERAR CON EXITO UN RESTAURANTE DE COMIDA RAPIDA

2.1. ASPECTOS BÁSICOS DE LA CONTABILIDAD DE UN RESTAURANTE

Para comprender mejor la forma de cómo controlar, contabilizar y administrar un negocio de comida rápida debemos de conocer los diferentes términos que se manejan en las empresas del giro restaurantero.

Conceptos Básicos.

- **Costos:** Son todas aquellas salidas de mercancías, que en su momento fueron compradas con la intención de procesarse y venderse. En el caso de los restaurantes el costo se integra con el valor de los ingredientes utilizados en la elaboración de un platillo o bebida como son: lácteos, carnes, abarrotos y licores para poder vender ciertos productos.
- **Gastos:** Son todos aquellos pagos que tiene que llevar a cabo cualquier persona o empresa para poder operar. Ejemplos de gastos son: pagos de luz, agua, teléfono, gas, renta, sueldos y salarios, mantenimiento, etc.
- **Sobre-costos:** Son todos aquellos materiales (a precio de compra) que se usaron de más, debido a mermas, exceso de compras, robos, compras a precios altos, pagos de más, sobreproducción, etc.
- **Almacén:** Es el espacio físico en donde se guardan las mercancías y materias primas.

- **Inventarios:** Es el valor de todas las mercancías que están dentro de la empresa y que se encuentran en diferentes grados de acabado o proceso; desde materias primas hasta productos terminados. Para levantar el inventario, se deberá realizar un recuento físico de las mercancías que se encuentran en todo el almacén.
- **Costo bruto:** Es el total de mercancías utilizadas en cierto departamento (cocina, barra) en un determinado lapso.
- **Créditos al costo:** Total de mercancías regaladas a clientes como cortesías y comida de empleados o ejecutivos del restaurante (a precios de compra)
- **Costo neto:** Es el total de mercancías utilizadas (a precios de compra) sin incluir créditos al costo.
- **Costo óptimo:** Es el monto total de materias primas que deben utilizarse para realizar determinada venta, suponiendo que no existan mermas y fugas. Se calcula utilizando recetarios y costos unitarios.
- **Costos unitarios:** Es el valor de todas las materias primas utilizadas en la elaboración de determinado platillo.
- **Requisición:** Formato utilizado para transmitir mercancía del almacén a cualquier departamento.

- **Transferencia interdepartamental:** Movimiento de un departamento a otro de materias primas utilizadas para procesar algún platillo o bebida y que por su naturaleza se almacena en otra área. Por ejemplo, el vino blanco, que se almacena a la barra y se traslada a la cocina para preparar algún platillo, bien fruta que se encuentra en la cocina y se requiere en la barra para adornar o preparar bebidas.
- **Inventario Inicial:** Es el equivalente a lo que había en el almacén y se obtiene contando todos los productos que se encuentran dentro de este y multiplicándolos por su costo unitario de compra, sin incluir el impuesto al valor agregado.
- **Compras:** Son equivalentes a la mercancía que entro a precio de costo y se cuantifica sumando todas las facturas de los productos que se compraron en el periodo del cual se requiere conocer el costo.
- **Inventario final:** Es lo que quedo de mercancía en el almacén. Se obtiene de igual manera que el inicial, solo que al final del periodo. Cabe destacar que este inventario final servirá de inicial para el siguiente ejercicio.
- **Ventas del mes:** Es la suma de todas las ventas de todos los días del mes.

Para calcular e costo de una empresa del ramo comercial, se utiliza la ecuación de costos básica, que es:

$$\begin{array}{r}
 \text{Inventario Inicial} \\
 + \\
 \text{Compras} \\
 - \\
 \text{Inventario Final} \\
 \hline
 = \text{Costo}
 \end{array}$$

- **Porcentaje de costo neto:** Al igual que en el análisis financiero, una cantidad por si sola no puede ser interpretada, y en este caso es necesario compararla con las ventas para conocer si su proporción es correcta o se encuentra alterada, lo que indicara que puede haber sobre-costos. Se obtiene dividiendo el costo neto entre las ventas, y se expresa en términos porcentuales.
- **Porcentaje de costo optimo:** Representa el ideal costo neto porcentual que debería tener el restaurante.
- **Porcentaje de sobre-costos:** Se obtiene restando el porcentaje de costo neto menos el porcentaje de costo óptimo. Y representa en términos porcentuales a cuanto ascienden las pérdidas producidas por las fugas y el mal manejo de materiales.
- **Sobre-costos netos:** representa el total de materiales que se utilizaron de más, sin incluir las mermas, alimentos de personal, cortesías y alimentos de ejecutivos; se desconoce su destino y sus causas y seguramente son ocasionados por la falta de control.
- **Mermas:** Son todos los materiales que no pueden ser vendidos por estar mal elaborados o por estar en mal estado, alimentos que perdieron sus propiedades y no cumplen con los requisitos mínimos de calidad del restaurante.
- **Conciliación de costos:** Es el cálculo contable del monto de los costos en cualquier empresa. En el caso de los restaurantes, la conciliación se puede llevar a cabo en forma global o por departamento (cocina o bar)

Tipos de Costos

En el caso de los restaurantes y bares, se manejan básicamente dos tipos de costos: alimentos y bebidas. Pueden existir más grupos dependiendo de las actividades adicionales que desarrolle el establecimiento.

Alimentos. Casi todos los alimentos se procesan en la cocina. Sólo encontramos algunas excepciones que se utilizan en el bar para adornar o procesar bebidas, como es el caso de fruta, leche, leche condensada, leche evaporada y jugos, que aunque los últimos son líquidos, para efectos de control se les considera alimentos debido a su contenido nutricional.

A su vez el grupo de alimentos se subdivide en varios subgrupos que son:

- **Abarrotes:** Son alimentos industrializados, en su mayor parte listos para ser procesados, que se encuentran envasados o enlatados.
- **Aves:** Es todo lo relacionado con los cárnicos provenientes de pollo y pavo.
- **Cárnicos:** Son todas las carnes provenientes de ganado vacuno, ovino o porcino.
- **Frutas, verduras y legumbres:** Son todos los productos provenientes del campo que generalmente no tienen ningún proceso.
- **Lácteos:** Es todo lo que se relaciona con la leche y sus derivados.
- **Pescados y Mariscos:** Son los productos del mar (excepto enlatados)
- **Pan y pasteles:** Son los productos que generalmente se dan como postres.

Bebidas. Son todos los productos que se surten desde la barra. Algunos de estos requieren cierta elaboración, como en el caso de los cócteles. Los principales subgrupos de bebidas que se manejan en los restaurantes son:

- Refrescos: Son las bebidas no alcohólicas, que pueden estar envasadas en vidrio, plástico, latas o cilindros.
- Cerveza: Envasada en vidrio, latas o cilindros.
- Licores nacionales o importados: Brandy, ron, whisky, ginebras, vodkas, tequilas, licores
- Vinos: Bebidas de baja graduación elaboradas a base de uva.

Tipos de Gastos

- Gastos de Administración: Son todos aquellos egresos relacionados con la gente que opera un restaurante. Los rubros que lo integran son: sueldos y salarios, Seguro Social, vacaciones, aguinaldos, etc.
- Gastos de Ventas: Son aquellos egresos que se efectúan para tratar de incrementar las ventas: como son publicidad, comisiones sobre ventas, promociones, gastos de reparto, anuncios, espectaculares, etc.
- Gastos de Operación: Son todos aquellos que se deben realizar para poder mantener las instalaciones administrativas y operativas en perfecto estado. Por ejemplo: renta o depreciación del inmueble, mantenimiento, gas, luz, etc.
- Gastos Financieros: Son aquellos relacionados con transacciones financieras. Como ejemplo: Pagos de intereses sobre prestamos bancarios, comisiones de tarjetas de crédito.

2.2. ASPECTOS CONTABLES

Una vez vistos los conceptos básicos de la contabilidad de un restaurante, analizaremos algunos aspectos contables fundamentales para el éxito de la organización y explicaremos cual es la función del área contable y su importancia en el manejo de la información para la elaboración de medidas de control.

Los inventarios constituyen el renglón de mayor jerarquía, en los restaurantes. “El control de los inventarios implica la participación activa de algunos segmentos de la organización, como son compras y contabilidad. Su resultado final tiene gran trascendencia en la posición financiera y competitiva, puesto que afecta directamente al servicio, a la clientela, a los costos, a las utilidades y a la liquidez del capital de trabajo”.²

Los inventarios de mercancía representan el mayor porcentaje de los activos disponibles propiedad de la organización y son los recursos necesarios para atender a la demanda de los clientes.

Para tener un mejor control de las mercancías almacenadas, es necesario dividir, tanto contable como físicamente, el manejo de los almacenes en:

- Almacén de Alimentos.
- Almacén de Bebidas.

² GARCIA CANTU, Alfonso (1981) Enfoques prácticos para planeación y control de inventarios. México, Trillas. P. 12.

Gran parte del éxito del restaurante depende del control de los almacenes, la preocupación fundamental es alcanzar un nivel en que la mercancía no afecte la administración y se efectúe una rotación sana, constante y elevada; es decir evitar mantener estáticos los inventarios, ya que a mayor rotación, mayor será el nivel de ventas.

Para tal efecto un contador o en su caso un almacenista son la pieza clave para un buen control del almacén de productos y básicamente se debe a los siguientes aspectos:

- Registro de las entradas de producto al almacén de manera oportuna para poder conciliar la información en el sistema con las existencias físicas y detectar oportunamente faltantes, exceso de mercancías o mercancía estancada.
- Registrar las salidas de producto a los diferentes departamentos del restaurante para controlar los costos.
- Control de mermas a través de su registro y contabilización, evitando exceso de producción o compras.
- Costeo de cada platillo en base a los ingredientes de cada receta para determinar el costo óptimo de alimentos y bebidas.
- Registro y contabilización de los créditos al costo tanto de cortesías, consumos ejecutivos y comida de empleados.

Para llevar el control de las entradas y salidas de mercancía de los almacenes se utilizaba el kárdex que es un mueble que permite el acomodo y clasificación de las tarjetas de almacén, que es donde se registra y controla la mercancía.

El kárdex es un sistema de registro y control de almacén tradicional para el registro de estas operaciones, sin embargo en la actualidad existen una serie de sistemas computacionales que cumplen con estos aspectos de una manera más rápida, confiable y eficaz.

Por otra parte el tema de los gastos en los restaurantes y su control reviste una gran importancia debido a que el monto que pueden representar sus fugas puede ser incluso mayor que las de los costos.

Para saber cuanto se gasta, se debe recurrir a la información contable, aspecto fundamental para poder controlar los gastos, y así poder determinar en base a los presupuestos si se cumplió con los objetivos. Es importante clasificar y registrar los gastos de acuerdo con su naturaleza, de esta forma podrán detectarse más fácilmente las fugas que existen.

El registro oportuno de los gastos nos permitirá conocer en que momento los gastos están afectando las utilidades presupuestadas.

Control Interno.

El Instituto Mexicano de Contadores Públicos nos da la siguiente definición. “El Control Interno de una entidad consiste en las políticas y procedimientos establecidos para proporcionar una seguridad razonable de poder lograr los objetivos de la empresa”³

Por tal razón se pueden determinar los siguientes objetivos básicos.

1. Proteger los activos de la empresa.
2. Obtener información confiable, oportuna y veraz.
3. Promover la eficiencia de la operación del negocio.
4. Las operaciones ejecutadas se realizan bajo las políticas establecidas por la administración.

Los controles internos son los procedimientos que utiliza la empresa para asegurar que las operaciones se procesen correcta y oportunamente de acuerdo a las políticas de la compañía o de la gerencia general.

3 NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE AUDITORIA. (1998) 18. ed. México, IMCP. p. 3050-4

De acuerdo con lo anterior, por medio de los controles internos nos aseguramos que las transacciones realizadas por la empresa son veraces y cumplen con los objetivos.

En la industria gastronómica, la explotación de restaurantes y bares lleva consigo numerosos problemas de control interno; los principales son el control de los alimentos y bebidas y el efectivo recibido.

Estos dos problemas requieren de procedimientos específicos destinados a eliminar pérdidas y filtraciones que pudieran motivarse por el abuso o empleo inmoderado de las provisiones y por los malos manejos del dinero por parte del personal que esta relacionado con las operaciones. Se deben elaborar programas bien detallados que abarquen todos los aspectos relacionados con el manejo de las mercancías y la cobranza.

El control de los alimentos es muy importante ya que estos artículos, además de constituir las materias primas de los productos que se expiden son, por su naturaleza, de fácil descomposición. Por tales circunstancias se hace indispensable la correcta planeación y estructuración de un sistema de control interno.

A continuación veremos algunos aspectos a considerarse en la revisión de control interno sobre el efectivo:

- a) Controles adecuados sobre las entradas diarias de dinero.
- b) Depósito íntegro e inmediato del efectivo. Esta medida está encaminada a lograr que el efectivo permanezca el menor tiempo posible en poder de las personas que lo manejan, para evitar el riesgo de manipulaciones inadecuadas.
- c) Es recomendable que existan firmas mancomunadas para el manejo del efectivo y los valores, con objeto de que esta actividad no recaiga en una sola persona.
- d) Establecer límites para el pago en efectivo, comprobación adecuada.
- e) Es indispensable que exista una adecuada separación de funciones que permita una supervisión constante de los aspectos de autorización, custodia y registro de sus movimientos y operaciones.
- f) Adecuada protección de la entidad mediante el afianzamiento de las personas que manejan fondos y valores
- g) Arqueos periódicos y sorpresivos del efectivo y valores. Los arqueos deben ser practicados por personas que no estén relacionados con la custodia o manejo del efectivo
- h) Formulación de conciliaciones periódicas de las cuentas bancarias.

A continuación veremos algunos aspectos a considerarse en la revisión del control interno de inventarios:

- a) La autorización de los métodos de valuación de los inventarios, deberá ser otorgado por la dirección de la empresa.
- b) Es conveniente que personal distinto de quien autoriza, custodia, registra y tenga acceso a los almacenes lleve a cabo comprobaciones de que los inventarios físicos han sido efectuados adecuadamente desde su planeación hasta el registro contable.
- c) Custodia física adecuada de los inventarios. Deberá existir custodia física y acceso restringido a zonas de almacenaje, producción, con el propósito de establecer la responsabilidad del personal involucrado en el manejo de estos bienes.
- d) Inventarios físicos. Debe existir una planeación adecuada de la toma periódica de los inventarios físicos, así como su recopilación, valuación y comparación con registros contables, incluyendo la investigación y ajuste oportuno de las diferencias.
- e) Procedimiento adecuado para el registro de los elementos del costo. La contabilidad debe captar información correcta y oportuna sobre la acumulación de los elementos del costo y, en su caso, de los de producción incluyendo transferencias internas, para asegurar la adecuada valuación de los inventarios y la determinación del costo.

A continuación veremos algunos aspectos a considerarse en la revisión del control interno sobre los inmuebles, maquinaria y equipo:

- a) La dirección de la empresa deberá autorizar el método y políticas de valuación.
- b) Aprobación de la administración para adquirir, vender, retirar, destruir o gravar activos.
- c) Existencia de procedimientos para comprobar que se hayan recibido y registrado adecuadamente los bienes adquiridos.
- d) La documentación soporte de la propiedad de los activos se deberá conservar en archivos adecuados que faciliten su localización y control.
- e) Comprobación periódica de la existencia y condiciones físicas de los bienes registrados. Deben efectuarse inspecciones físicas con la finalidad de comprobar su existencia y buenas condiciones de uso.
- f) Información oportuna al departamento de contabilidad de las unidades dadas de baja.

Control interno en cuestión de gastos:

- Los gastos son autorizados por algún funcionario responsable.
- Se tiene establecido un control presupuestal para estas erogaciones.
- Se cuenta con registros contables apropiados para el control, clasificación e información de los gastos por áreas de responsabilidad.

Funciones del Contador de una sucursal

El contador de una sucursal de comida rápida cumple con la función de asistir al Gerente General en cuestiones administrativas y financieras, su puesto es el de un ejecutivo provisto de autoridad para tomar decisiones y su objetivo primordial es vigilar que los costos y gastos de la empresa sean mínimos y justificados.

Es responsable de registrar la contabilidad diariamente y reportarla al departamento de contabilidad para contar con información oportuna, de informar las ventas diarias a tesorería, de mandar toda la información para la elaboración de la nomina, de controlar las entradas y salidas de mercancías del almacén para ser utilizadas en la elaboración de los platillos y bebidas y de la toma de inventarios físicos para la determinación del costo de ventas mensual.

Otra función primordial es recibir los comprobantes contables, revisarlos, clasificarlos y anotar las cuentas contables correspondientes. Registrarlos en las pólizas de acuerdo con el tipo de operación. Posteriormente capturarlas para que el programa procese la información. Los comprobantes deben anexarse en las pólizas y archivarlos.

Es responsable de controlar el efectivo del fondo fijo de la sucursal y de depositar los valores que se generan con la venta diaria, y de supervisar todas las funciones de los cajeros.

Funciones del departamento de contabilidad

Con los saldos de mayor, elaborar los estados financieros básicos formular la interpretación de los mismos que reflejan la solvencia, estabilidad y productividad de la empresa mediante la determinación de razones financieras.

Realizar los arqueos periódicos de caja y conciliar los estados de cuenta bancarios. Verificar la cartera de clientes y su funcionamiento; cuidar que las altas y bajas de activo fijo sean registradas oportunamente; verificar que los cálculos y los registros de depreciación se efectúen conforme a las políticas establecidas por la gerencia.

Convenir con la fecha de inventario; hacer los listados de todos los productos que se encuentran en el almacén, seleccionar al personal; realizar los conteos físicos, anotarlos en las hojas de registro y obtener total por artículo; determinar faltantes o sobrantes, valorizar las diferencias, contabilizarlas y ajustar los registros necesarios.

Determinar el régimen y situación fiscal de la empresa, para lo que habrá de consultarse la escritura constitutiva, la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, El Código Fiscal de la Federación, la Ley del Impuesto Sobre la Renta, la Ley de Sociedades Mercantiles y leyes especiales y programar las obligaciones fiscales, elaborar los avisos o manifestaciones de impuestos, expedir cheques y pagar en los bancos o en las Administraciones Locales de Recaudación.

Consultar el Diario Oficial de la Federación, seleccionar la información, compararla con las leyes correspondientes; asistir a seminarios y conferencias de actualización; registrar los nuevos ordenamientos en el manual de organización y archivar ordenadamente la información fiscal.

Las funciones generales del departamento de contabilidad son las siguientes:

1. Establecimiento de sistemas y procedimientos de control interno y registro contable.
2. Estados Financieros, su interpretación y análisis, así como informes especiales.
3. Calculo de impuestos, para su pago oportuno.
4. Dirección y coordinación de las áreas a su cargo.
5. Asesoría a la gerencia general en la toma de decisiones.
6. Elaboración de presupuestos (ventas, costos y gastos)
7. Generación de la nomina para su pago.
8. Programación de pago a proveedores, control de la chequera.

2.3. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.

Una vez vistos los conceptos básicos y aspectos contables que intervienen en la función de un restaurante, analizaremos ahora algunos aspectos administrativos fundamentales para operar con mayor éxito un restaurante, en base a las funciones del área gerencial y su colaboración con el área contable.

Compras. Es de suma importancia contar con un departamento de compras debidamente preparado, que el personal conozca las técnicas y métodos modernos de compra, ya que la eficiencia de la función de compras es determinante en las utilidades de las compañías. Es obligación del comprador reducir el costo de las adquisiciones, para lo cual deberá estar al día en el conocimiento de nuevos productos, proveedores, mercadotecnia y demás funciones relacionadas.

Funciones del departamento de compras:

- a) Surtir oportunamente los almacenes de alimentos y bebidas.
- b) Comprar a los precios más bajos sin afectar la calidad de los productos.
- c) Mantener los inventarios a niveles más bajos, sin afectar las necesidades de producción.
- d) Localizar y optar por proveedores que suministren satisfactoriamente las mercancías y mantener buenas relaciones con ellos.
- e) Crear e introducir mejores sistemas y procedimientos aunados a controles adecuados de compras.

Centralización de las compras. La centralización aplicada a las compras dentro de los restaurantes es importante para una unidad de trabajo, ya que el departamento de compras podrá adquirir un conjunto de productos de un solo proveedor, determinado un mayor volumen de compras, lo cual redundará en mejores precios y en condiciones más favorables para la empresa.

Evita que el proveedor tenga que visitar o tratar a varias personas para una posible compra. Permite llevar a cabo procedimientos uniforme y tener un mejor control de ellos y evita diversidad de opiniones, criterios y toma de decisiones en la compra de productos.

Orden de compra. Para llevar un mejor control de la adquisición de mercancías, así como para evitar errores de entrega y condiciones de los proveedores, las empresas utilizan la orden de compra, que es un formato en el cual quedan por escrito los acuerdos de compra entre la empresa y el proveedor, en el cual se anotarán los datos del proveedor, detalle de los productos, precios, condiciones de pago y de entrega.

Selección del proveedor. Para controlar los costos y evitar fugas, es importante contratar al proveedor adecuado. Que cumpla con los requisitos mínimos de calidad del restaurante y que tenga la capacidad de financiamiento requerida.

Pedido de mercancía. Muchos de los sobre-costos en los restaurantes se originan al comprar de más o menos. El encontrar el punto óptimo no es nada fácil y para ello debemos considerar:

- a) La capacidad de almacenamiento.
- b) La caducidad de las materias primas.
- c) Que el proveedor surta exactamente las cantidades requeridas por mínimas que sean.
- d) Los costos de almacenamiento.
- e) El grado de confiabilidad de los proveedores.

Recepción de mercancía. Dentro de las funciones más usadas para la recepción de mercancía están:

- a) Establecer un horario de recepción de mercancías.
- b) Pesar, medir y contar toda la mercancía.
- c) Exigir al proveedor que siempre entregue la factura.
- d) En caso de haber devolución o faltantes, exigir la nota de crédito correspondiente.

Acomodo en almacén. El acomodar adecuadamente la mercancía en el almacén permite:

- a) Evitar mermas.
- b) Evitar robos y fugas.
- c) La rotación de los productos.
- d) Mejor control.

Requisiciones internas. Las requisiciones internas son formatos de control que permiten el traslado de mercancías del almacén hacia cualquier otro departamento. Son de suma importancia, ya que de no elaborarse se perdería el control tanto del almacén como de los centros de producción y de consumo.

Análisis y optimización de gastos. El análisis de los gastos consiste en conocer la relación porcentual de gastos con respecto a las ventas, en el caso de que los gastos tengan un comportamiento variable, habrá que compararlos contra una proporción óptima previamente calculada. Y en el caso de que los gastos sean fijos, convendrá compararlos contra otros meses anteriores.

Funciones del área Gerencial.

La función principal de toda organización es el obtener buenos resultados sobre los recursos invertidos en la operación de un restaurante, la forma de operar con éxito depende en gran parte sobre quienes recae la responsabilidad de manejar dichos recursos.

Gerente General. La responsabilidad de una sucursal de un restaurante de comida rápida recae en las funciones de un líder, esta persona tiene la finalidad de coordinar los esfuerzos de los individuos para lograr un alto nivel de capacidad en el trabajo.

Para que un gerente general lleve a cabo con éxito la operación de un restaurante debe ser un profesional contable o administrativo debido a que muchas de funciones recaen en la supervisión de estas dos áreas y a su vez el mismo tiene que responder por los resultados obtenidos ante los departamentos de contabilidad, administración y de operación.

Es responsable por un lado de controlar los costos y gastos presupuestados, maximizando las utilidades e incrementado las ventas, de controlar la nomina, de revisar toda la contabilidad y de supervisar el buen manejo de los valores que se generan diariamente.

Por otro lado es responsable de dar un servicio de calidad hacia los clientes, de tener las instalaciones en buen estado cuidando los activos de la empresa, de resolver los conflictos y problemas que se susciten con el personal de la empresa. También es responsable de la calidad de los alimentos del abastecimiento de las mercancías, de la capacitación y entrenamiento de los nuevos empleados y de filtrar la información de los directivos hacia la sucursal.

CAPITULO 3

LA CONTABILIDAD Y LAS OBLIGACIONES FISCALES DE UN RESTAURANTE EN MÉXICO

3.1. SISTEMA DE CONTABILIDAD

Después de analizar los aspectos más importantes que componen el entorno de un restaurante, y una vez teniendo el conocimiento de las actividades desempeñadas, nos enfocaremos a determinar los pasos para establecer un sistema de contabilidad e información financiera.

El primer paso para establecer un sistema de contabilidad es seleccionarlo con base en las actividades desempeñadas por el restaurante, a efecto de determinar el procedimiento adecuado para el registro de datos conforme a las necesidades del negocio.

El conocimiento de la empresa es sin lugar a duda, un factor de suma importancia para la selección del sistema, ya que si se desconoce gran parte del giro, la información recibida no representa fielmente la retroalimentación deseada.

El conocimiento de la empresa implica: el conocimiento del giro, establecimiento de políticas, el ejercicio contable, el marco legal y la identificación de los recursos.

El conocimiento de un ramo o giro de una entidad económica está determinado por la clase de mercancía o por el tipo de servicio que ofrece de manera habitual.⁴

⁴ ELIZONDO LOPEZ, Arturo (1987)El proceso contable. México, ECASA. P. 130.

El establecimiento de las políticas de operación esta representado por el modo particular de realizar las transacciones, no se trata de fijar normas de carácter rígido e inflexibles, sino de efectuar una continua revisión y adaptación de las mismas para la obtención de los objetivos de la empresa

Cuando se habla del ejercicio contable es necesario hacer énfasis en el periodo que lo compone, ya que seria incorrecto o no se revelaría adecuadamente la información financiera si se incluyeran ingresos o gastos de otros periodos. Esto obedece al principio de contabilidad del Periodo Contable que dice lo siguiente: La necesidad de conocer los resultados de operación y la situación financiera de la entidad, que tiene una existencia continua, obliga a dividir su vida en periodos convencionales. Las operaciones y eventos así como sus efectos derivados, susceptibles de ser cuantificados, se identifican con el periodo en que ocurren; por tanto cualquier información contable debe indicar claramente el periodo a que se refiere. En términos generales, los costos y gastos deben identificarse con el ingreso que originaron, independientemente de la fecha en que paguen.⁵

El marco legal se determina al analizar el giro o actividad desempeñada y los ordenamientos que directa o indirectamente lo afectan, sean de carácter administrativo, laboral o fiscal; de carácter general o particular o de carácter federal o local.

⁵ PRINCIPIOS DE CONRAILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS. (2002) 17. ed. México, IMCP. p. A-1-9.

La identificación de los recursos requiere de un mayor conocimiento de la administración financiera, pues representa todo aquello con que cuenta el restaurante y de su correcta aplicación y manejo depende el presente y futuro de la empresa. Los recursos son:

- a) Nombre de los bancos en los que se han abierto cuentas
- b) Tipo de valores en los que se ha invertido, así como el plazo de la inversión.
- c) Descripción de las mercancías objeto de la operación de la entidad.
- d) Nombre de los clientes a los que se venderá a crédito
- e) Nombre de los deudores y plazo para cobrarles.
- f) Identificación de gastos.
- g) Clasificación y descripción del activo permanente.
- h) Clasificación y descripción del activo diferido.

Por otra parte en lo que corresponde a la selección del procedimiento para procesar los datos, se opta por elegir un sistema de información que se adecue a las necesidades de la organización. Algunos procedimientos conocidos son:

- Manual.
- Mecánico.
- Electrónico.

Los procedimientos manual y mecánico son utilizados en todas las empresas, ya que como su nombre lo indica, manual implica llenar formas, reportes, estadísticas, resúmenes, comandas, notas de consumo, costeo de recetas, etc., y mecánico, la utilización de máquinas calculadoras, sumadoras, etc.

El procedimiento electrónico utiliza computadoras, la información contable se obtiene por medio de impresiones o en pantallas. Este tipo se aplica en restaurantes que realizan un gran número de operaciones.

El procesamiento de grandes volúmenes de datos mediante el procedimiento electrónico tiene las siguientes características.

- Mayor velocidad.
- Mayor exactitud.
- Mayor Costo.
- Requiere de personal especializado.

Para una selección adecuada del procedimiento de registro se indica que se deben de considerar los siguientes factores:

- Magnitud de la entidad económica.
- Volúmenes de operaciones.
- Necesidades de información.
- Costo de las computadoras.
- Capacitación del personal idóneo.

Una vez obtenida la información relativa al conocimiento de la entidad y el procedimiento para registrar los datos, se debe de diseñar el sistema que cubra adecuadamente las necesidades de la empresa. Los pasos a seguir son los siguientes:

- Elaborar un catálogo de cuentas.
- Elaborar una guía contabilizadora.
- Diseñar los documentos fuente (formas, reportes, concentrados)
- Elaborar un diagrama de flujo.

Catálogo de cuentas. Consiste en una lista o enumeración pormenorizada y clasificada de los conceptos que integran el activo, pasivo, capital contable, ingresos y egresos de una entidad económica.

Guía contabilizadora. Es un instructivo que señala el procedimiento para registrar una operación a partir de su origen.

Documentos fuente. Es la elaboración de formas, reportes y concentrados que nos ayuden a controlar las operaciones de la empresa. Son el punto de partida de todo el flujo de la información.

Diagrama de flujo. Es un esquema que nos indica la secuencia de una operación, o bien la trayectoria de un documento desde su origen hasta su destino.

Por último debe tenerse presente que es importante diseñar los informes finales que han de manejarse; es decir, los estados financieros (balance, estado de resultados, etc.), cabe señalar la relevancia de distinguir entre los informes finales y los documentos fuente, a efecto de no distorsionar la información.

Una vez diseñado el sistema de información, se procede a instalarlo, se debe contar con la coordinación de todas las áreas del negocio, así como los responsables de generar la información.

Para instalar el sistema, se requiere:

- La aprobación del sistema diseñado.
- La adquisición de los recursos humanos y materiales.
- La capacitación del personal.
- El control del propio sistema mediante retroalimentación.

3.2. LA CONTABILIDAD DE UN RESTAURANTE

Una vez visto los pasos a seguir para establecer un sistema contable, analizaremos los aspectos que conforman la contabilidad de un restaurante.

La contabilidad de un restaurante como la de cualquier otra empresa requiere de un adecuado sistema contable, con el fin de establecer el procedimiento óptimo de registro de operaciones efectuadas por el restaurante y proporcionar información financiera confiable para una toma de decisiones acertada.

A continuación detallaremos los pasos requeridos para desarrollar el proceso de un sistema contable.

Al elaborar un catálogo de cuentas debe considerarse el giro del negocio, y el potencial de sus operaciones, de modo que exista la posibilidad de incrementar las cuentas según las necesidades del restaurante. Esta lista debe complementarse con una guía del manejo de los conceptos del activo, pasivo, capital y de resultados (guía contabilizadora)

A continuación se presenta el catalogo de cuentas y la guía contabilizadora de un restaurante

Num. Cta	Nombre
ACTIVO CIRCULANTE	
1101-0000-000	CAJA
1101-0602-000	Fondo Caja Chica Moneda Nacional
1102-0000-000	BANCOS
1102-0201-000	Santander Cta- 65-50032080-3
1121-0000-000	CLIENTES
1122-0000-000	DEUDORES DIVERSOS
1123-0000-000	CUENTAS POR COBRAR OPERATIVAS
1123-0101-000	American Express
1123-1601-000	Prestaciones Universales, SA de CV
1123-1602-000	Prestaciones Mexicanas (RESTOPASS)
1123-1901-000	Santander Mexicano
1123-2001-000	Ticket Restaurante
1126-0000-000	IVA ACREDITABLE
1126-0901-000	IVA Acreditable pagado
1126-0902-000	IVA Ejercicio Anterior
1126-0903-000	IVA Acreditable No Pagado
1141-0000-000	ALMACEN DE ALIMENTOS
1141-0101-000	Abarrotes
1141-0102-000	Aves
1141-0301-000	Carnes
1141-0601-000	Frutas, verduras y legumbres
1141-1201-000	Lácteos
1141-1601-000	Pan y pasteles
1141-1602-000	Pescados y mariscos
1142-0000-000	ALMACEN DE BEBIDAS
1142-0101-000	Agua purificadas
1142-0301-000	Cervezas
1142-0302-000	Café y/o Té
1142-1501-000	Otros mezcladores
1142-1801-000	Refrescos y jugos
1142-2201-000	Vinos y licores
1143-1602-000	Plaqué y Cristalería

ACTIVO FIJO

1201-0000-000	TERRENOS
1202-0000-000	EDIFICIOS
1203-0000-000	EQUIPO DE TRANSPORTE
1204-0000-000	MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA
1205-0000-000	EQUIPO DE COMPUTO
1206-0000-000	OTROS EQUIPOS
1207-0000-000	MOBILIARIO Y EQUIPO DE RESTAURANTE
1208-0000-000	EQUIPO DE COCINA
1209-0000-000	OTROS ACTIVOS
1210-0000-000	MEJORAS A LOCALES ARRENDADOS
1211-0000-000	CONSTRUCCIONES EN PROCESO
1222-0000-000	DEPN ACUMULADA DE EDIFICIOS
1223-0000-000	DEPN ACUMULADA EQUIPO DE TRANSPORTE
1224-0000-000	DEPN ACUM Y EQPO DE OFICINA 10%
1225-0000-000	DEPN ACUM EQUIPO DE COMPUTO
1226-0000-000	DEPN ACUM OTROS EQUIPOS
1227-0000-000	DEPN ACUM MOB Y EQPO REST 10%
1228-0000-000	DEPN ACUM EQUIPO DE COCINA 10%
1229-0000-000	DEPN ACUM OTROS ACTIVOS

ACTIVO DIFERIDO

1150-0000-000	PAGO ANTICIPADO A PROVEEDORES
1161-0000-000	DEPOSITOS EN GARANTIA
1162-0000-000	PAGOS ANTICIPADOS A CORTO PLAZO
1230-0000-000	AMORTN ACUM A LOC ARRENDADOS
1301-0000-000	GASTOS DE ORGANIZACION
1302-0000-000	GASTOS PREOPERATIVOS
1303-0000-000	GASTOS DE INSTALACION
1304-0000-000	PATENTES Y MARCAS
1321-0000-000	AMORTN ACUM DE GASTOS DE ORGANIZACION
1322-0000-000	AMORTN ACUM DE GASTOS PREOPERATIVOS

PASIVO A CORTO PLAZO

2101-0000-000	PROVEEDORES
2102-0000-000	ACREEDORES DIVERSOS
2104-0000-000	CONTRIBUCIONES POR PAGAR
2104-0101-000	Actualización y recargos por pagar
2104-0902-000	IVA por pagar
2104-0903-000	IVA Retenido
2108-0000-000	IVA TRASLADADO
2108-0901-000	IVA Traslado Cobrado
2108-0902-000	IVA Traslado No cobrado
2109-0000-000	PRESTAMOS BANCARIOS A CORTO PLAZO
2111-0000-000	PRESTAMO A CORTO PLAZO

PASIVO A LARGO PLAZO

2112-0000-000	PRESTAMO A LARGO PLAZO
2117-0000-000	RESERVAS P/ CUENTAS INCOBRABLES

CAPITAL CONTABLE

3101-0000-000	CAPITAL SOCIAL
3101-0301-000	Capital Social Fijo
3101-0302-000	Capital Social Variable
3101-0303-000	Capital Social Actualizado
3201-0000-000	RESERVAS
3203-0000-000	RESULTADO DEL EJERCICIO

CUENTAS DE RESULTADOS

4101-0000-000	VENTAS
4101-0101-000	Ventas de alimentos
4101-0101-000	Ventas de alimentos
4101-0201-000	Ventas de bebidas
4101-0401-000	Descuentos sobre ventas
5101-0000-000	COSTO DE ALIMENTOS
5101-1301-000	Mermas
5202-0000-000	COSTO DE BEBIDAS
5202-1301-000	Mermas
6201-0000-000	FUERZA DE TRABAJO
6201-0301-000	Capacitación y adiestramiento
6201-0302-000	Comida Empleados
6201-1402-000	Nomina operacional
6201-1404-000	Nomina (Administrativo)
6202-0000-000	GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCION
6202-0701-000	Gas y combustible
6202-0801-000	Hielo
6202-1601-000	Productos desechables
6203-0000-000	GASTOS INDIRECTOS DE VENTAS
6203-0101-000	Alquiler de equipo
6203-0301-000	Comisiones tarjetas de crédito
6203-0401-000	Decoración
6203-0501-000	Energía eléctrica
6203-0502-000	Estacionamiento
6203-0601-000	Fletes y mudanzas
6203-0901-000	Investigación de mercado
6203-1301-000	Música y Variedad
6203-1601-000	Papelería y artículos de ventas
6203-1801-000	Reposición de equipo
6203-1901-000	Suministro a clientes
6203-2001-000	Teléfonos, correos y telégrafos
6203-2101-000	Uniformes y souvenirs

6204-0000-000	GASTOS DE MANTENIMIENTO
6204-0401-000	Detergentes y útiles de aseo
6204-0601-000	Focos y lámparas
6204-0602-000	Fumigaciones
6204-1801-000	Reparación y conservación de equipo
6205-0000-000	GASTOS DE MERCADOTECNIA
6205-1601-000	Promociones y festivales
6205-1604-000	Publicidad impresa
6206-0000-000	GASTOS DE ADMINISTRACION
6206-0301-000	Cuotas y suscripciones
6206-0401-000	Diversos
6206-0801-000	Honorarios profesionales persona física
6206-0802-000	Honorarios profesionales persona moral
6206-0901-000	Impuestos, derechos y accesorios
6206-1402-000	No Deducibles(Sin requisitos fiscales)
6206-1601-000	Papelería y artículos de oficina
6206-1901-000	Seguros y fianzas
6206-1902-000	Servicios traslado de valores
6206-2201-000	Vigilancia
7101-0000-000	OTROS INGRESOS
7102-0000-000	OTROS PRODUCTOS
7102-0401-000	Diferencia de Cajeros
7201-0000-000	GASTOS INDIRECTOS DE OPERACION
7201-0101-000	Arrendamiento Personas Físicas
7201-0102-000	Arrendamiento Personas Morales
8201-0000-000	PROVISIONES ISR
8203-0000-000	PROVISIONES PTU
8204-0000-000	ISR DIFERIDO

Guía Contabilizadora de las cuentas más características de un Restaurante

6201-0000-000	FUERZA DE TRABAJO
6201-0301-000	Capacitación y adiestramiento

Todo gasto para dar capacitación al personal de la unidad.

6201-0302-000

Comida Empleados

Se registrara el gasto que se envía cada fin de mes para la comida de empleados, la comida de aniversario, la comida de fin de año, etc.

6201-1402-000

Nomina operacional

En esta nomina se registraran los sueldos del personal que esta en contacto directo con el cliente.

6201-1404-000

Nomina (Administrativo)

Se registraran los sueldos del personal de mantenimiento y del personal que da un servicio administrativo a la unidad.

6202-0000-000

GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCION

6202-0701-000

Gas y combustible

Gastos como son gas natural, gasolina, diesel y todo lo que sea combustibles.

6202-0801-000

Hielo

Todo lo referente al consumo de hielo para preparar las bebidas.

6202-1601-000

Productos desechables

Todo el material utilizado para conservar la higiene en la cocina y en el restaurante.

6203-0000-000

GASTOS INDIRECTOS DE VENTAS

6203-0101-000

Alquiler de equipo

Gastos por renta de cualquier equipo.

6203-0301-000	Comisiones tarjetas de crédito Se registraran todas las comisiones tanto por cobranza, como bancarias.
6203-0401-000	Decoración Todos los gastos relacionados con la decoración del restaurante por fechas o días festivos, también se registrara el mantenimiento de las plantas.
6203-0501-000	Energía eléctrica Se registrara el consumo de luz realizado por la tienda.
6203-0502-000	Estacionamiento Registrar el importe de valet parking.
6203-0601-000	Fletes y mudanzas Mandar todos los gastos por transporte de personal, taxis para compra de producto, taxi por inventario y mensajería.
6203-0901-000	Investigación de mercado Se enviaran los consumos de restaurante para estudios de mercado.
6203-1301-000	Música y Variedad Todos los gastos por servicios de DJ y por ambientación en la unidad.
6203-1601-000	Papelería y artículos de venta Artículos para realizar la operación administrativa de la tienda.
6203-1801-000	Reposición de equipo Se registrara la compra de equipo menor que ya existía en la tienda.
6203-1901-000	Suministro a clientes Todos los artículos para complementar el servicio al cliente.
6203-2001-000	Teléfonos, correos y telégrafo Gastos por servicio telefónico y celular tanto nacional como internacional.
6203-2101-000	Uniformes y souvenir Compra de ropa para el personal de la tienda.

6204-0000-000	GASTOS DE MANTENIMIENTO
6204-0401-000	Detergentes y útiles de aseo Artículos para la limpieza de la unidad.
6204-0601-000	Focos y lámparas Toda compra por material eléctrico.
6204-0602-000	Fumigaciones Se registrara el gasto por fumigación de la unidad.
6204-1801-000	Reparación y conservación de equipo Todos los gastos referentes al mantenimiento de la unidad y del equipo.
6205-0000-000	GASTOS DE MERCADOTECNIA
6205-1601-000	Promociones y festivales Se registraran todos los gastos efectuados para la promoción del restaurante o de productos y los gastos efectuados por el Departamento de Mercadotecnia.
6205-1604-000	Publicidad impresa Publicidad efectuada en revistas y periódicos.
6206-0000-000	GASTOS DE ADMINISTRACION
6206-0301-000	Cuotas y suscripciones Todas las cuotas por membresías, suscripciones a periódicos, cuotas por derechos de autor.

6206-0401-000	Diversos Todos los gastos de la unidad que no están agrupados en los rubros anteriores.
6206-0801-000	Honorarios profesionales personas físicas Registrar todos los gastos por servicios presentados por personas físicas.
6206-0802-000	Honorarios profesionales personas morales Registrar todos los gastos por servicios presentados por personas morales.
6206-1401-000	No deducibles Se registrarán todos los gastos que no sean deducibles
6206-1601-000	Papelería y artículos de oficina Todos los artículos de papelería necesarios para la operación de la unidad.
6206-1901-000	Seguros y fianzas La amortización de seguros y fianzas correspondiente a cada mes.
6206-1902-000	Servicios traslado de valores Se registrarán los gastos realizados por el traslado de valores.
6206-2201-000	Vigilancia Los gastos por el servicio de vigilancia y por el sistema de seguridad en las unidades.
7101-0000-000	OTROS INGRESOS
7101-0101-000	Arrendamiento Todos los ingresos por la renta de algún equipo o de terreno.
7101-1501-000	Otros Ingresos Gravados Todos los ingresos extraordinarios que no corresponden a la actividad principal de la empresa.

7101-1901-0	Servicios administrativos Ingresos por la prestación de servicios y por porcentaje de regalías.
7101-2201-000	Venta de Activo Fijo Ingresos por la venta de activo fijo.
7101-2202-000	Venta de Producto Ingresos por la venta de producto a empresas distintas de las que tienen las unidades.
7102-0000-000	OTROS PRODUCTOS
7102-0401-000	Diferencia de Cajeros Se registrarán todas las diferencias en venta o que sean saldos a favor por posibles reclamaciones del banco.
7102-0402-000	Diversos Productos extraordinarios que no correspondan a la actividad de la empresa.
7102-0501-000	Enajenación de acciones Productos por la venta de acciones.
7201-0000-000	GASTOS INDIRECTOS DE OPERACION
7201-0101-000	Arrendamiento Personas Físicas Renta pagada por arrendamiento de inmuebles a personas físicas.
7201-0102-000	Arrendamiento Personas Morales Renta pagada por arrendamiento de inmuebles a personas morales y los gastos pagados directamente a nuestro arrendador, únicamente si la tienda se encuentra en una plaza comercial.

El Registro contable de las operaciones efectuadas en un restaurante, debe tener su origen en una serie de documentos que capten y controlen el flujo de

información, aportando los datos necesarios para su procesamiento en la contabilidad.

El uso de un catalogo de cuentas, y el criterio que nos da la guía contabilizadora, deben ser nuestro punto de partida para crear nuestros documentos que nos han de ayudar a procesar la información.

El registro de la información de compras de costos y gastos se efectúa en los siguientes documentos:

1. Orden de Compra. Con este documento se elaboran los pedidos de los productos que se necesitan para el funcionamiento del restaurante. El cual debe contener el nombre del proveedor, la cantidad y el concepto de los productos que se requieren. Este documento nos ayuda al momento de recibir las facturas y registrarlas en el sistema de almacén. La cantidad de mercancías que viene reflejada en las facturas tiene que ser la misma que el proveedor entrega físicamente y la misma que se registro en la orden de compra.
2. Reporte de facturas y proveedores. Se debe de registrar la compra en el sistema de almacén con el numero de factura, el nombre y numero de cuenta del proveedor; Así como cada uno de los productos que contiene la factura. Lo que nos permitirá obtener un reporte de cada una de las facturas de los proveedores que se van registrando.
3. Póliza de compra. Con el registro de cada una de las compras que se le hacen a los proveedores se obtiene otro reporte que nos presenta la

clasificación contable de los productos que registramos. Debido a que los sistemas de registro de almacén contienen una base de datos de todos los proveedores y productos, se pueden obtener reportes que nos permiten clasificar la información en base a periodos de tiempo que van desde un día, una semana, un mes o un año.

4. Captura en el Sistema Contable. El reporte de la póliza de compra nos ayuda a registrar la información en el sistema contable ya que contiene la clasificación contable de cada uno de los productos que se registran en el almacén y el reporte de facturas y proveedores nos ayuda a registrar la contrapartida de los movimientos efectuados en la póliza de compra.

En el registro contable, las compras se cargan directamente a las cuenta de almacén y de gastos y se abonan a la cuenta del proveedor cuando las compras son a crédito.

A continuación se presentan cada uno de estos reportes para ejemplificar el mecanismo utilizado en el registro de las compras de un restaurante:

DIA 27/11/2005

ORDEN DE COMPRA

RESTAURANTES CHILIS

PROVEEDOR
CONTACTO
TELEFONO
DIRECCION
E-MAIL

**ORDEN
ENTREGA**

PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO	COSTO UNIT
COSTILLA BABY BACK	87 KG	\$ 4,569.24	\$ 52.52
HAMBURGUESA	57.8 KG	\$ 2,096.98	\$ 36.28
RIB-EYE	3.4 KG	\$ 493.37	\$ 145.11
SIRLOIN	2.9 KG	\$ 284.72	\$ 98.18
T-BONE	10.9 KG	\$ 915.60	\$ 84.00
	TOTAL	<hr/>	
		8359.92	

OBSERVACIONES:

DIA:27/11/2005

REPORTE DE FACTURAS

RESTAURANES CHILIS

NUMERO CUENTA

PROVEEDORES

2101-0000-000

DISTRIBUIDORA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

DIA

NUMERO FACTURA

TOTAL COSTO

27/11/2005

12001

\$ 7,443.92

27/11/2005

12002

\$ 915.60

TOTAL

\$ 8,359.92

POLIZA DE COMPRA DEL DIA:

27-NOV-05

CUENTA	SUBCTA.	AUX.	DEPTO.	DESCRIPCION	DEBE	HABER
1141	ALMACEN DE ALIMENTOS					
	0101	9	9	ABARROTES		
	0102	9	9	AVES		
	0301	9	9	CARNES	8359.92	
	0601	9	9	FRUTAS, VERDURAS Y LEGUMBRES		
	1201	9	9	LACTEOS		
	1601	9	9	PAN Y PASTELES		
	1602	9	9	PESCADOS Y MARISCOS		
1142	ALMACEN DE BEBIDAS					
	0101	9	9	AGUA PURIFICADA		
	0301	9	9	CERVEZAS		
	1501	9	9	OTROS MEZCLADORES		
	1801	9	9	REFRESCOS Y JUGOS		
	2201	9	9	VINOS Y LICORES		
6202	GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN					
	101	9	9	AGUA		
	701	9	9	GAS		
	1601	9	9	PRODUCTOS DESECHABLES		
6203	GASTOS INDIRECTOS DE VENTA					
	0101	9	9	ALQUILER DE EQUIPO		
	0501	9	9	ENERGIA ELECTRICA		
	0601	9	9	FLETES Y TRANSPORTES		
	1601	9	9	PAPELERIA DE VENTAS		
	1801	9	9	REPOSICION DE EQUIPO		
	1901	9	9	SUMINISTRO A CLIENTES		
6204	GASTOS INDIRECTOS DE MANTENIMIENTO					
	0401	9	9	DETERGENTES Y UT. DE ASEO		
	0601	9	9	FOCOS Y LAMPARAS		
	0602	9	9	FUMIGACIONES		
	1801	9	9	REPARACION Y CONSERVACION		
6206	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
	1601	9	9	PAPELERIA Y ARTICULOS DE OFICINA		
1126	IVA POR ACREDITAR					
	903	9	9	IVA POR ACREDITAR DE INVENTARIOS		
2101	PROVEEDORES					
					8359.92	
TOTALES					8359.92	8359.92

CAPTURO:

REVISO:

CONTADOR DE UNIDAD

AUX. CONTABLE

CONTADOR

CONTABILIDAD INTEGRAL

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre /
 2005

Tipo: Cp **Número:** J27 **Fecha:** 27/11/2005
Concepto: COMPRAS DEL DIA 27-11-05

Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr
	1	COMPRAS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00	

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber
2107-1501-000	9	F-12001 27-11-05	0	7443.92
2107-1501-000	9	F-12002 27-11-05	0	915.6
1141-0301-009	9	COMPRAS DEL DIA 27-11-05	8359.52	0
Totales			\$8,359.5200	\$8,359.5200

En lo que se refiere al procedimiento de registro de las ventas en la contabilidad esta se efectúa con los siguientes documentos:

1. Reporte de ventas diarias. Este reporte lo debe de arrojar el sistema que se utiliza para cobrar y registrar las cuentas de los productos que son vendidos a los clientes y es generado al final del día o del turno.
2. Corte de cajeros. El corte de cajeros es un reporte que se hace en función a la venta de cada uno de los meseros y el importe de este reporte debe coincidir con el reporte de ventas diarias.
3. Póliza de ventas. En este reporte se concentran las ventas, que se toman del reporte de ventas diario, separando los conceptos de alimentos y bebidas para registrarlos en la contabilidad por separado y también se registran las cantidades del corte de cajeros de cada una de las formas de pago que efectuaron los clientes.
4. Captura en el sistema contable. La póliza de ventas contiene cada una de las cuentas contables que habrá de utilizarse para capturarse en el sistema en base a nuestro catalogo de cuentas.

A continuación se presentan cada uno de estos reportes para ejemplificar el mecanismo utilizado en el registro de las ventas de un restaurante:

REPORTE DE VENTAS DIARIAS

DIA	27/11/2005	EMPRESA:
------------	------------	-----------------

VENTA TOTAL SIN IVA	\$ 19,437.82	CONSUMO EJECUTIVO	\$ 801.72
DESCUENTOS	\$ 555.55	CANCELACIONES	\$ 498.25

IVA	\$ 2,915.68
VENTA TOTAL CON IVA	\$ 22,353.50

VENTA EN RESTAURANT	\$ 20,000.00
---------------------	--------------

VENTA A DOMICILIO	\$ 2,353.50
-------------------	-------------

VENTA POR DEPARTAMENTO		CONSUMOS EJECUTIVOS	
COMIDA	\$ 15,442.04	GERENTES	\$ 801.72
BEBIDAS	\$ 4,502.68	CORTESIAS	\$ -
CIGARROS	\$ 48.70	CAPACITACION	\$ -

FORMAS DE PAGO		DESCUENTOS	
EFFECTIVO	\$ 8,158.00	EMPLEADOS	\$ -
TICKET/VALES	\$ 776.00	CLIENTE FRECUENTE	\$ -
VISA/MASTER CARD	\$ 9,384.60	EMPRESAS	\$ 555.55
AMERICAN EXPRESS	\$ 4,034.95	OTROS	\$ -

VENTA POR TURNO	
COMIDA	\$ 13,159.67
CENA	\$ 6,278.15
VENTA TOTAL	\$ 19,437.82

EMPRESA:

POLIZA DE VENTAS DEL DIA:

27-Nov-05

CUENTA	SUBCTA.	AUX.	DEPTO.	DESCRIPCION	DEBE	HABER
1123	CUENTAS POR COBRAR OPERATIVAS					
	101	9		9AMEXCO TERMINAL	4,034.95	
	1901	9		9SANTANDER EFECTIVO	8,158.00	
	1901	9		9SANTANDER TERMINAL	9,384.60	
	2001	9		9ACCOR - TICKET RESTAURANTE	776.00	
1122	DEUDORES DIVERSOS					
	1201	9		9REPOSICION DE FONDO FIJO		
	1201	9		9FALTANTES DE CAJEROS		
4101	VENTAS					
	101	9		9VENTA DE ALIMENTOS		15,442.04
	201	9		9VENTA DE BEBIDAS		4,502.68
	401	9		9DESCUENTO SOBRE VENTAS	555.55	
2108	IVA TRASLADADO					
				IVA TRASLADO POR INGRESOS AL		
	901	9		915%	83.33	2,999.01
7101	OTROS INGRESOS					
	1601	9		9CIGARROS		48.70
7102	OTROS PRODUCTOS					
	401	9		9DIFERENCIA DE CAJEROS		0.00
TOTALES					22,992.43	22,992.43

VERIFICAR REGISTROS

ELABORO:

ALTA EN SAE:

CAPTURO:

REVISO:

CONTADOR DE UNIDAD

CUENTAS POR COBRAR

AUX. CONTABLE CONTADOR

POL. VTA.

CONTABILIDAD INTEGRAL

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre / 2005

Tipo: Ve **Número:** J27 **Fecha:** 27/11/2005

Concepto: VENTAS DEL DIA 27-11-05

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr
	1	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00	

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Act	Elim
1123-0101-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	4034.95	0	✓	✗
1123-1901-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	8158	0	✓	✗
1123-1901-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	9384.6	0	✓	✗
1123-2001-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	776	0	✓	✗
4101-0101-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	15442.04	✓	✗
4101-0201-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	4502.68	✓	✗
4101-0401-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	555.55	0	✓	✗
2108-0901-000	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	83.33	0	✓	✗
2108-0901-000	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	2999.01	✓	✗
7101-1601-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	48.7	✓	✗
Totales			\$22,992.4300	\$22,992.4300		

Para ejemplificar de una manera más simple lo antes expuesto se crean lo que se denomina diagramas de flujo, utilizando esquemas, en base a figuras geométricas conectadas por flechas, indicando la secuencia de una operación, desde su origen hasta su destino

A continuación se presentan los diagramas de flujo del proceso contable de las pólizas de compras y ventas.

Diagrama de flujo para del registro de una póliza de compra y gastos.

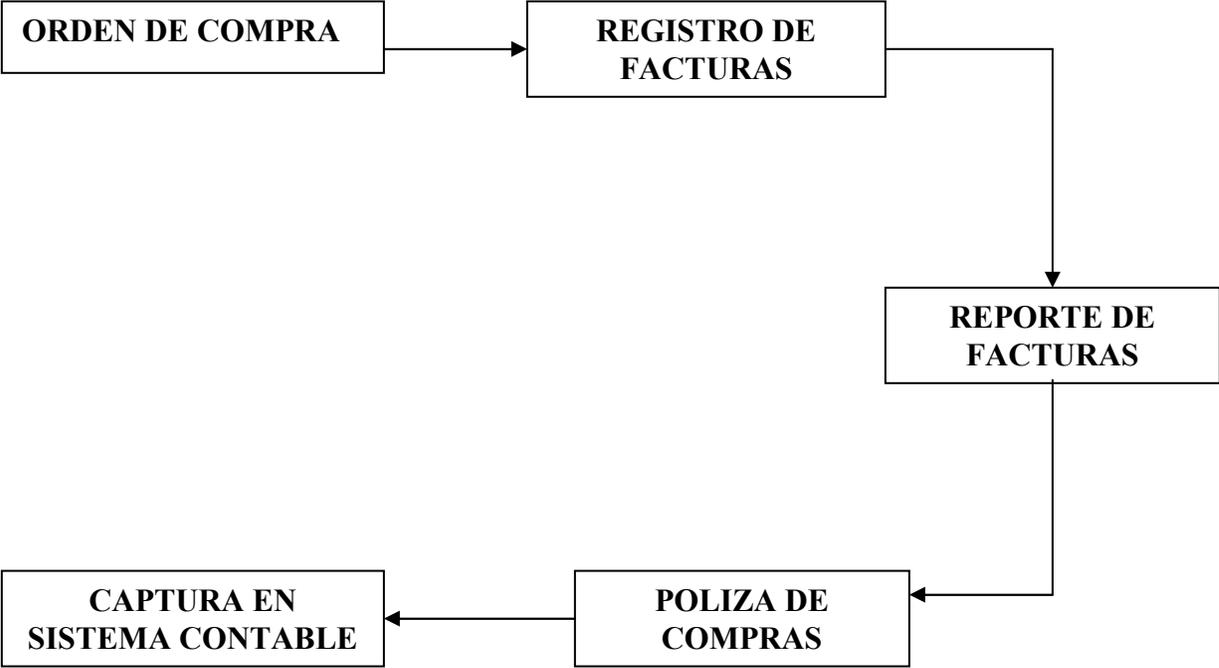
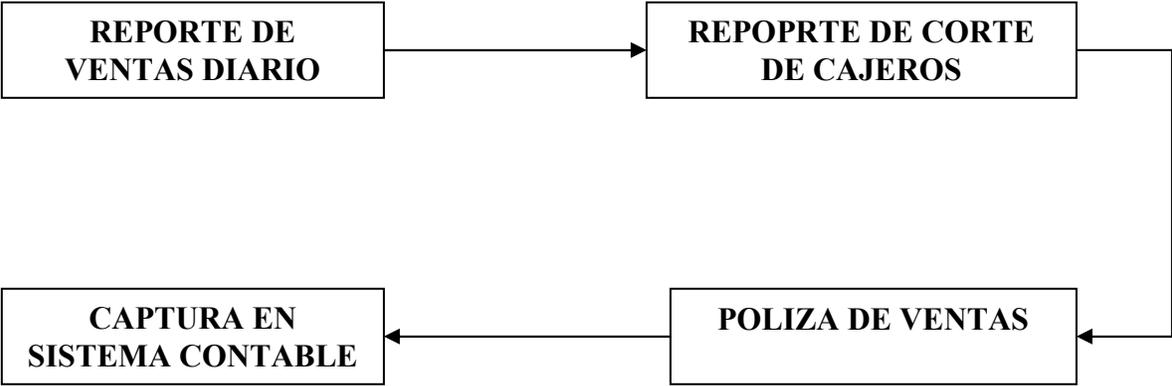


Diagrama de flujo para el registro de una póliza de ventas



3.3. OBLIGACIONES FISCALES DE UN RESTAURANTE EN MÉXICO.

Para efectos de la Ley del Impuesto Sobre la Renta en su artículo 8, se consideran personas morales:

1. Las Sociedades Mercantiles.
2. Los Organismos Descentralizados que realicen preponderantemente actividades empresariales.
3. Las Instituciones de Crédito.
4. Las Sociedades y Asociaciones Civiles.
5. Asociación en participación.

Por lo tanto se deduce que un restaurante esta obligado a tributar en el Impuesto Sobre la Renta por ser una sociedad mercantil.

La Ley del Impuesto Sobre la Renta en su artículo 86 establece que las obligaciones principales de las personas morales son:

- I. Llevar la contabilidad de conformidad con el Código Fiscal de la Federación, su reglamento y el reglamento de esta ley, y efectuar los registros en la misma. Cuando se realicen operaciones en moneda extranjera, éstas deberán registrarse al tipo de cambio aplicable en la fecha en que se concierten.

- II. Expedir comprobantes con requisitos fiscales por las actividades que realicen y conservar una copia de los mismos a disposición de las autoridades fiscales.
- III. Expedir las constancias en las que se asienten el monto de los pagos efectuados que constituyan riqueza ubicada en México y el impuesto retenido en el extranjero.
- IV. Presentar a más tardar el día 15 de febrero de cada año, ante las autoridades fiscales, la información correspondiente a las personas a las que se les hubiera efectuado retenciones en el año de calendario anterior conforme a lo dispuesto en el último párrafo del artículo 127 de esta Ley.
- V. Formular un estado de posición financiera y levantar inventario de existencias a la fecha en que termine el ejercicio, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias respectivas.
- VI. Presentar declaración en la que se determine el resultado fiscal del ejercicio o la utilidad gravable del mismo y el monto del impuesto correspondiente, ante las oficinas autorizadas, dentro de los tres meses siguientes a la fecha en que termine dicho ejercicio. En dicha declaración también se determinarán la utilidad fiscal y el monto que corresponda a la participación de los trabajadores en las utilidades de la empresa.
- VII. Presentar, a más tardar el día 15 de febrero de cada año, ante las autoridades fiscales y mediante la forma oficial que al efecto aprueben dichas autoridades, la información siguiente:

- a) El saldo insoluto al 31 de diciembre del año anterior, de los prestamos que le hayan sido otorgados o garantizados por el extranjero.
- b) El tipo de financiamiento, nombre del beneficiario efectivo de los intereses, tipo de moneda, la tasa de interés aplicable y las fechas de exigibilidad del principal y de los accesorios, de cada una de las operaciones de financiamiento a que se refiere el inciso anterior.

VIII. Proporcionar la información de las operaciones efectuadas en el año de calendario inmediato anterior con los proveedores y los clientes que se requiera en la forma oficial que para tal efecto expidan las autoridades fiscales. Esta información solo será proporcionada cuando las autoridades fiscales así lo requieran. Para estos efectos, los contribuyentes no se encuentran obligados a proporcionar la información de clientes y proveedores con los que en el ejercicio de que se trate, hubieses realizado operaciones por montos inferiores a \$50,000.00.

Cuando los contribuyentes lleven contabilidad mediante el sistema de registro electrónico, la información a que se refiere esta fracción deberá mantenerse a disposición de las autoridades fiscales en dispositivos magnéticos procesados en los términos que señale el Servicio de Administración Tributaria, mediante disposiciones de carácter general.

La información a que se refiere esta fracción podrá ser solicitada por las autoridades fiscales en cualquier tiempo, después del mes de febrero del año siguiente al ejercicio a que corresponda la información solicitada, sin que dicho requerimiento constituya el inicio de las facultades de comprobación a que se refiere el Código Fiscal de la Federación. Para estos efectos, los contribuyentes contarán con un plazo de 30 días hábiles para entregar la información solicitada, contados a partir de la fecha en la que surta efectos el requerimiento respectivo.

IX. Presentar a más tardar el día 15 de febrero de cada año la información siguiente:

- a) De las personas a las que en el año de calendario inmediato anterior les hubieren efectuado retenciones de impuestos sobre la renta, así como de los residentes en el extranjero a los que les hayan efectuado pagos de acuerdo con lo previsto en el Título V de esta ley.
- b) De las personas a las que les hubiera otorgado donativos en el año de calendario inmediato anterior.

X. Las declaraciones a que se refiere este artículo, así como las mencionadas en los artículos 118 fracción V y 143, último párrafo de esta ley, deberán presentarse a través de medios electrónicos que al efecto señale el Servicio de Administración Tributaria, mediante disposiciones de carácter general.

XI. Llevar un registro de las operaciones que efectúen con títulos valor emitidos en serie.

XII. Obtener y conservar la documentación comprobatoria, tratándose de contribuyentes que celebren operaciones con partes relacionadas residentes en el extranjero, con la que demuestren que el monto de sus ingresos y deducciones se efectuaron de acuerdo a los precios o montos de contraprestaciones que hubieran utilizado para independientes en operaciones comparables.

Los contribuyentes que realicen actividades empresariales cuyos ingresos en el ejercicio inmediato anterior no hayan excedido de \$13,000,000.00, así como los contribuyentes cuyos ingresos derivados de prestación de servicios profesionales no hubiesen excedido en dicho ejercicio de \$3,000,000.00 no estarán obligados a cumplir con la obligación establecida en esta fracción, excepto aquellas que se encuentren el supuesto a que se refiere el penúltimo párrafo del artículo 215 de esta ley.

XIII. Presentar, conjuntamente con la declaración del ejercicio, la información de las operaciones que realicen con partes relacionadas residentes en el extranjero, efectuadas durante el año de calendario inmediato anterior, que se solicite mediante la forma oficial que al efecto aprueben las autoridades fiscales.

XIV. Tratándose de personas morales que hagan los pagos por conceptos de dividendos o utilidades a personas físicas o morales:

- a) Efectuar los pagos con cheque nominativo no negociable del contribuyente expedido a nombre del accionista o a través de transferencias de fondos reguladas por el Banco de México a la cuenta de dicho accionista.
 - b) Proporcionar a las personas a quienes les efectúen pagos por los conceptos a que se refiere esta fracción, constancia en la que se señale su monto, así como si estos provienen de las cuentas establecidas en los artículos 88 y 100 de esta Ley, según se trate, o si se trata de los dividendos o utilidades a que se refiere el primer párrafo del artículo 11 de la misma. Esta constancia se entregará cuando se pague el dividendo o utilidad.
 - c) Presentar a más tardar el 15 de febrero de cada año, ante el Servicio de Administración tributaria, la información sobre el nombre, domicilio y Registro federal de contribuyentes, de cada una de las personas a quienes les efectuaron pagos a que se refiere esta fracción, así como el monto pagado en el año de calendario inmediato anterior.
- XV. Tratándose personas morales que celebren operaciones con partes relacionadas, éstas deberán determinar sus ingresos acumulables y sus deducciones autorizadas considerando para esas operaciones los precios y montos de contraprestaciones que hubieran utilizado con o entre partes independientes en operaciones comparables.

Para estos efectos, aplicarán cualquiera de los métodos establecidos en el artículo 216 de esta ley.

XVI. Presentar, a mas tardar el día 15 de febrero de cada año ante las oficina autorizadas, declaración en la que proporcionen la información de las operaciones efectuadas en el año de calendario anterior, a través de fideicomisos por los que se realicen actividades empresariales en los que intervengan.

XVII. Llevar un registro específico de las inversiones por las que se tomo la deducción inmediata en los términos del artículo 220 de esta ley, anotando los datos de la documentación comprobatoria que las respalde y describiendo en el mismo en el mismo el tipo de bien de que se trate, el por ciento que para que para efectos de la deducción le correspondió conforme al citado artículo, el ejercicio en el que se aplico la deducción y la fecha en la que el bien se dé de baja en los activos del contribuyente.

La descripción en el registro de las inversiones a que se refiere el párrafo anterior, se deberá efectuar a más tardar a más tardar el día en que el contribuyente presente o deba presentar su declaración del ejercicio en el que efectúe la deducción inmediata de dicha inversión, salvo que el bien se dé de baja antes de la fecha en que se presente o se deba presentar la declaración citada, en cuyo caso, el registro del bien de que se trate se realizará en el mes en que se dé su baja.

El contribuyente deberá mantener el registro de los bienes por los que se optó por la deducción inmediata a que se refiere esta fracción, durante todo el plazo de tenencia de los mismos y durante los diez años siguientes a la fecha en que se hubieran dado de baja.

XVIII. Llevar un control de inventarios de mercancías, materias primas, productos en proceso y productos terminados, según se trate, conforme al sistema de inventarios perpetuos. Los contribuyentes podrán incorporar variaciones al sistema señalado en esta fracción, siempre que cumplan con los requisitos que se establezcan mediante reglas de carácter general.

El artículo 1 de la Ley Del Impuesto al Activo establece que están obligados al pago del Impuesto al Activo:

- a) Personas morales que realicen actividades empresariales, residentes en México por el Activo que tengan en cualquier ubicación.
- b) Los residentes en el extranjero que tengan establecimiento permanente en México, pagaran el Impuesto al Activo por el activo atribuible a dicho establecimiento y por los inventarios que mantengan en el país.

La Ley del Impuesto al Activo en su artículo 7 y 8 establece que las obligaciones de los contribuyentes de este Impuesto son:

- a) Presentar declaración anual del Impuesto al Activo conjuntamente con la declaración del Impuesto sobre la Renta en los periodos siguientes:

Dentro de los 3 meses siguientes al cierre del ejercicio (enero a marzo) en el caso de personas morales.

- b) Efectuarán pagos provisionales en las mismas fechas en que deban efectuar los pagos del Impuesto Sobre la Renta.

La Ley del Impuesto al Valor Agregado en su artículo 1 establece que están obligados al pago del Impuesto, las personas morales que, en territorio nacional realicen las actividades siguientes.

- I. Enajenación de bienes.
- II. Presten servicios independientes.
- III. Otorguen el uso o goce temporal de bienes.
- IV. Importen bienes y servicios.

La Ley del Impuesto al Valor Agregado en su artículo 5 y 6 establece que los contribuyentes están obligados a lo siguiente:

- a) Calcular el Impuesto al Valor Agregado por cada mes de calendario salvo casos accidentales del Artículo 33.
- b) Efectuar pagos mediante declaración que presenten ante las oficinas autorizadas a más tardar el día 17 del mes siguiente al que corresponda el pago.

Cuando en la declaración de pago resulte saldo a favor, el contribuyente podrá acreditarlo contra el Impuesto a su cargo de los meses siguientes hasta agotarlo o solicitar su devolución.

La Ley del Impuesto al Valor Agregado en su artículo 32 nos dice:

- I. Llevar contabilidad de conformidad con el Código Fiscal de la Federación.
- II. Tratándose de comisionistas, separar en la contabilidad las operaciones de cuenta propia y la de cuenta del comitente.
- III. Expedir comprobantes con los datos que señala el Código Fiscal de la Federación y además el Impuesto al Valor Agregado que se traslado expresamente y por separado.

Señalar en el comprobante si es pago en parcialidades o en una sola exhibición. Si es en parcialidad, deberá separar el Impuesto correspondiente. Se deben expedir comprobantes por cada una de las parcialidades pagadas y con el Impuesto al Valor Agregado separado.

- En caso de no estar obligados a expedir comprobantes por cada parcialidad, deberá anotar en el reverso la fecha de pago, el monto del IVA trasladado, y en su caso, el monto del IVA retenido.
- En operaciones con público en general, el Impuesto al Valor Agregado se incluye en el precio.
- Tratándose de contribuyentes que presten servicios personales independientes, cada pago que perciban se considerará como una sola exhibición y no como una parcialidad.
- Se debe trasladar el Impuesto al Valor Agregado en forma separada, excepto si es tasa 0%.
- Los contribuyentes a los que se les retenga el Impuesto al Valor Agregado deben expedir comprobantes con la leyenda “ Impuesto retenido de conformidad con la Ley del Impuesto al Valor Agregado” y consignar por separado el IVA retenido.

IV. Presentar en las oficinas autorizadas las declaraciones señaladas. Si el contribuyente varios establecimientos deberá presentar una sola declaración por todos los establecimientos.

- Deben conservarse copias de las declaraciones en cada uno de los establecimientos.

V. Deben expedir constancias por las retenciones del Impuesto al Valor Agregado.

- En el mes de febrero deben de presentar la declaración informativa, de a quienes les retuvieron el Impuesto al Valor Agregado.

VI. Los contribuyentes que efectúen las retenciones de este Impuesto en forma regular, deberán presentar aviso de ello a las autoridades fiscales dentro de los treinta días siguientes a la primera retención efectuada.

VII. Proporcionar la información del Impuesto al Valor Agregado que se solicite en las declaraciones del Impuesto Sobre la Renta

CAPITULO 4

CASO PRACTICO

4.1. DATOS DE LA EMPRESA

Para efectos de realizar el caso práctico de esta tesis, se considera una empresa que opera la franquicia de Chili's de Brinker International en México y que recientemente paso a formar parte del Grupo Alsea S.A. de C.V., operador líder de restaurantes de comida rápida en México.

Grupo Alsea SA de CV, adquirió el 60% de acciones representativas de Grupo Alimentos y diversión, S.A. de C.V. el día 22 de agosto de 2005, con el fin de participar en el sector de comida casual.

Grupo Aldi crea una empresa denominada Gastrosur S.A. de C.V. en el año 2000 a través de la operación de distintas sucursales de la marca Chili's, en la Ciudad de México y área metropolitana.

La finalidad del presente trabajo es presentar a ustedes la forma en como se desarrollan las operaciones administrativas y contables de una de estas sucursales de comida rápida, la forma en como es procesada la información y son presentados los resultados de un mes a través de sus Estados Financieros.

Al final y al principio de cada mes una de las funciones más importante que se tiene que realizar en un restaurante es la toma de inventario físico de las mercancías que se encuentran en existencia dentro del almacén y que nos servirá para determinar nuestro costo de ventas del mes.

El inventario inicial es equivalente a las existencias en almacén y se obtiene contando todos los productos y multiplicándolos por el costo unitario de compra.

El inventario final es lo que quedo de mercancía en el almacén, este se obtiene de igual manera que el inicial, solo que al final del periodo. Cabe señalar que este inventario final servirá de inicial para el siguiente ejercicio.

A continuación se presenta la toma de inventario físico al final del mes de octubre que servirá de base como inventario inicial para presentar las operaciones del mes de noviembre para efectos de este caso práctico.

El método de valuación de inventarios que se emplea es el de ultimas entradas primeras salidas debido a que el objetivo que se persigue es obtener un costo mínimo eliminando los excedentes de nuestros inventarios.

GASTROSUR SA DE CV
 SUC . SAN JERONIMO
 VALUACION DE INVENTARIO FISICO

FECHA 31/10/2005

ALIMENTOS				
ARTICULO	U.M.			TOTAL INVENTARIO
		TOTAL	PRECIO	
CARNES				
ARRACHERA	KG.	28,00	\$ 78,44	\$ 2.196,32
COSTILLA DE CERDO (BACK RIBS)	KG.	25,00	\$ 51,48	\$ 1.287,00
HAMBURGESA DE 7.25 OZ	KG.	30,00	\$ 36,28	\$ 1.088,40
RIB EYE GOTA	KG.	10,00	\$ 145,11	\$ 1.451,10
SIRLOIN 10 oz	KG.	8,00	\$ 98,18	\$ 785,44
TOCINO	KG.	5,00	\$ 47,70	\$ 238,50
TOTAL CARNES				\$ 7.046,76
PESCADOS Y MARISCOS				
SALMON	KG.	11,00	\$ 80,64	\$ 887,04
CAMARON	KG.	21,00	\$ 183,75	\$ 3.858,75
TOTAL PESCADOS Y MARISCOS				\$ 4.745,79
AVES				
ALAS DE POLLO	KG.	32,00	\$ 22,51	\$ 720,32
FILETE DE POLLO	KG.	11,00	\$ 41,19	\$ 453,09
PAVO	KG.	5,00	\$ 101,47	\$ 507,35
PECHUGA DE POLLO	KG.	36,00	\$ 39,24	\$ 1.412,64
TOTAL AVES				\$ 3.093,40
LACTEOS				
CREMA AGRIA	BOTE 2.25 KG	5,00	\$ 97,85	\$ 489,25
CREMA DULCE LINCONT	LTO.	8,00	\$ 35,00	\$ 280,00
CREMERO PARA CAFÉ	CAJA	2,00	\$ 64,80	\$ 129,60
HELADO	CILINDRO	7,00	\$ 215,00	\$ 1.505,00
LECHE	LTO.	12,00	\$ 8,73	\$ 104,76
MARGARINA IBERIA	KG	2	\$ 28,00	\$ 56,00
QUESO AMERICANO	PAQUETE	5	\$ 22,89	\$ 114,45
QUESO PARMESANO	KG	7,00	\$ 81,50	\$ 570,50
QUESO SUIZO BLANCO	KG	6,00	\$ 85,33	\$ 511,98
QUESO ROQUEFORD	KG	5	\$ 236,54	\$ 1.182,70
TOTAL LACTEOS				\$ 4.944,24

ABARROTES

ACEITE	bidon	2,00	\$ 236,90	\$ 473,80
ADEREZO CESAR	GALON	1,00	\$ 88,48	\$ 88,48
AJO EN POLVO	KG.	1	\$ 63,73	\$ 63,73
ALMENDRAS	KG.	1,00	\$ 121,54	\$ 121,54
ARROZ A LA MEXICANA	KG.	10,00	\$ 17,55	\$ 175,50
AZUCAR	KG.	8,00	\$ 6,58	\$ 52,64
CATSUP BOTELLA HEINZ	BOTELLA	40,00	\$ 7,58	\$ 303,20
FRIJOL PINTO (BAYO LA COSTEÑA).500gr	LATA	15,00	\$ 5,70	\$ 85,50
GALLETAS SALADAS	CAJA	2,00	\$ 45,90	\$ 91,80
HARINA DE TRIGO	BOLSA	10,00	\$ 8,00	\$ 80,00
HUEVO	KG.	4,00	\$ 13,78	\$ 55,12
JUGO MAGGI	FCO.	6,00	\$ 13,21	\$ 79,26
MAYONESA	GALON	2,00	\$ 76,47	\$ 152,94
MIEL DE ABEJA	PZA	2,00	\$ 76,92	\$ 153,84
MOSTAZA	GALON	2,00	\$ 38,72	\$ 77,44
NUEZ	KG.	1,00	\$ 139,05	\$ 139,05
PEPINILLOS AGRIOS REBANADOS	GALON	2,00	\$ 39,96	\$ 79,92
SAL	litro	3,00	\$ 3,35	\$ 10,05
SALSA B.B.Q.	BOLSA	4,00	\$ 65,29	\$ 261,16
SALSA INGLESA	FCO.	12,00	\$ 7,45	\$ 89,40
SALSA PARA ALAS	GALON	2,00	\$ 82,77	\$ 165,54
SALSA TABASCO	FCO.	6,00	\$ 15,56	\$ 93,36
VINAGRE BLANCO	GALON	2,00	\$ 13,59	\$ 27,18
TOTAL ABARROTES				\$ 2.920,45

VERDURA Y LEGUMBRES

AGUACATE	KG.	5,00	\$ 22,62	\$ 113,10
APIO	PZA.	2,00	\$ 6,53	\$ 13,06
BROCOLI	KG.	12,00	\$ 6,79	\$ 81,48
CEBOLLA BLANCA	KG.	13,00	\$ 10,01	\$ 130,13
CHAMPIÑONES	KG.	5,00	\$ 24,80	\$ 124,00
CHILE CUARESMEÑO	KG.	2,00	\$ 13,92	\$ 27,84
CILANTRO	MJO	1,00	\$ 33,06	\$ 33,06
COL MORADA	PZA.	2,00	\$ 20,87	\$ 41,74
ELOTE ENTERO *14	KG.	42,00	\$ 15,37	\$ 645,54
ESPINACA LUKY	BOLSA	2,00	\$ 35,00	\$ 70,00
JITOMATE BOLA	KG.	9,00	\$ 27,84	\$ 250,56
LECHUGA OREJONA	BOLSA	10,00	\$ 33,00	\$ 330,00
LECHUGA ROMANA	BOLSA	11,00	\$ 24,00	\$ 264,00
LIMON SIN SEMILLA	KG.	5,00	\$ 6,53	\$ 32,65
NARANJA GRANDE	KG.	6,00	\$ 2,52	\$ 15,12
PAPA ALFA	KG.	12,00	\$ 7,39	\$ 88,68
PAPA A LA FRANCESA	CAJA	12,00	\$ 170,15	\$ 2.041,80
PIMIENTO MORRON ROJO	KG	5,00	\$ 20,88	\$ 104,40
PIMIENTO MORRON VERDE	KG.	4,00	\$ 16,96	\$ 67,84
ZANAHORIA	KG	2,00	\$ 4,79	\$ 9,58
TOTAL FRUTAS Y VERDURAS				\$ 4.484,58

PAN BIMBO HAMBURGUESA KID	BOLSA	42,00	\$ 11,90	\$ 499,80
PASTEL DE CHOCOLATE VOLCANO	REB.	36,00	\$ 18,49	\$ 665,64
PIZZA	PZA.	24,00	\$ 8,64	\$ 207,36
TARTA DE MANZANA	PZA.	40,00	\$ 10,08	\$ 403,20
TORTILLA DE MAIZ	KG	5,00	\$ 8,00	\$ 40,00

TOTAL PAN Y TORTILLAS				\$ 1.816,00
TOTAL ALIMENTOS				\$ 29.051,22

BEBIDAS

FECHA 31/10/2005

BEBIDAS					
ARTICULO	U.M.	TOTAL	ULTIMO PRECIO	TOTAL INVENTARIO	
BRANDY					
AZTECA DE ORO	BOTELLA	2	\$ 98,36	\$ 196,72	
DON PEDRO	BOTELLA	2	\$ 58,58	\$ 117,16	
FUNDADOR	BOTELLA	2	\$ 107,15	\$ 214,30	
PRESIDENTE	BOTELLA	3	\$ 48,67	\$ 146,01	
TERRY CENTENARIO	BOTELLA	2	\$ 124,71	\$ 249,42	
TORRES 10	BOTELLA	2	\$ 157,34	\$ 314,68	
TOTAL BRANDY				\$ 1.238,29	
RON					
APLETON ESPECIAL	BOTELLA	2	\$ 68,51	\$ 137,02	
APLETON STATE	BOTELLA	2	\$ 113,44	\$ 226,88	
BACARDI AÑEJO	BOTELLA	3	\$ 68,77	\$ 206,31	
BACARDI BLANCO	BOTELLA	5	\$ 53,57	\$ 267,85	
RON BACARDI LIMON	BOTELLA	3	\$ 90,47	\$ 271,41	
BACARDI SOLERA	BOTELLA	2	\$ 106,60	\$ 213,20	
TOTAL RONES				\$ 1.322,67	
VODKA Y GINEBRA					
ABSOLUT AZUL	BOTELLA	3	\$ 129,11	\$ 387,33	
SMIRNOFF	BOTELLA	2	\$ 79,04	\$ 158,08	
STOLISNAYA	BOTELLA	1	\$ 147,55	\$ 147,55	
WIBOROWA	BOTELLA	2	\$ 90,47	\$ 180,94	
TOTAL VODKAS				\$ 873,90	
WHISKY					
CHIVAS REGAL	BOTELLA	2	\$ 244,16	\$ 488,32	
J.B	BOTELLA	2	\$ 125,59	\$ 251,18	
J.W ETIQUETA NEGRA	BOTELLA	2	\$ 245,91	\$ 491,82	
J.W ETIQUETA ROJA	BOTELLA	2	\$ 142,28	\$ 284,56	
JACK DANIEL'S	BOTELLA	1	\$ 183,56	\$ 183,56	
TOTAL WHISKY				\$ 1.699,44	
COÑAC					
COURVOASIER V.S.O.P	BOTELLA	1	\$ 228,35	\$ 228,35	
HENNESSY V.S.O.P	BOTELLA	1	\$ 348,45	\$ 348,45	
MARTEL MEDALLON	BOTELLA	1	\$ 316,17	\$ 316,17	
TOTAL COÑAC				\$ 892,97	
TEQUILA					
CAZADORES	BOTELLA	3	\$ 147,46	\$ 442,38	
CONMEMORATIVO	BOTELLA	2	\$ 151,07	\$ 302,14	
CUERVO 1800	BOTELLA	2	\$ 210,79	\$ 421,58	
CUERVO CENTENARIO	BOTELLA	2	\$ 113,29	\$ 226,58	
TEQUILA CUERVO ESPECIAL	BOTELLA	2	\$ 66,75	\$ 133,50	
CUERVO TRADICIONAL	BOTELLA	2	\$ 137,89	\$ 275,78	
DON JULIO BCO.	BOTELLA	2	\$ 188,83	\$ 377,66	
DON JULIO REPOSADO	BOTELLA	3	\$ 245,04	\$ 735,12	
HERRADURA BLANCO	BOTELLA	2	\$ 181,80	\$ 363,60	
HERRADURA REPOSADO	BOTELLA	4	\$ 213,41	\$ 853,64	
HORNITOS	BOTELLA	2	\$ 108,91	\$ 217,82	
JIMADOR	BOTELLA	5	\$ 77,29	\$ 386,45	
TOTAL TEQUILAS				\$ 4.736,25	

VINOS				
CABERNET SAVIGNON	BOTELLA	3	\$ 49,62	\$ 148,86
VINO CALAFIA	BOTELLA	2,00	\$ 57,10	\$ 114,20
TOTAL VINOS				\$ 263,06
GENEROSOS Y CORDIALES				
AMARETTO DISARONO	BOTELLA	2	\$ 193,21	\$ 386,42
BAILEY'S	BOTELLA	2	\$ 135,25	\$ 270,50
KALHUA	BOTELLA	2	\$ 70,26	\$ 140,52
LICOR 43	BOTELLA	1	\$ 241,09	\$ 241,09
MIDORI	BOTELLA	2	\$ 133,94	\$ 267,88
STREGA	BOTELLA			\$ -
TOTAL APERITIVOS Y LICORES				\$ 1.306,41
CERVEZA				
CORONA	BOTELLA	36	\$ 4,09	\$ 147,24
MODELO ESPECIAL	BOTELLA	48	\$ 5,22	\$ 250,56
MODELO LIGHT	BOTELLA	36	\$ 5,00	\$ 180,00
NEGRA MODELO	BOTELLA	24	\$ 5,22	\$ 125,28
VICTORIA	BOTELLA	48	\$ 4,09	\$ 196,32
CERVEZA CLARA	BARRIL	2	\$ 395,65	\$ 791,30
CERVEZA OSCURA	BARRIL	2	\$ 395,65	\$ 791,30
TOTAL CERVEZA				\$ 2.482,00
JUGOS Y REFRESCOS				
AGUA MINERAL	BOTELLA	36	\$ 3,41	\$ 122,76
AGUA QUINA	BOTELLA	24	\$ 3,03	\$ 72,72
SQUIRT	LATA	24	\$ 3,43	\$ 82,32
PEPSI	BOTELLA	36	\$ 2,67	\$ 96,12
MANZANA	LATA	48	\$ 3,43	\$ 164,64
7 UP	LATA	12	\$ 3,43	\$ 41,16
PEPSI MAX	LATA	24	\$ 3,43	\$ 82,32
KAZ	LATA	24	\$ 3,43	\$ 82,32
MIRINDA	LATA	48	\$ 3,43	\$ 164,64
CONCENTRADO DE JUGO DE LIMON	GALON	5	\$ 115,00	\$ 575,00
CONCENTRADO DE JUGO DE NARANJA	LITRO	10	\$ 56,00	\$ 560,00
JUGO DE PIÑA	LITRO	5	\$ 14,29	\$ 71,45
JUGO DE TOMATE	LITRO	4	\$ 14,29	\$ 57,16
JUGO DE TORONJA	LITRO	4	\$ 9,25	\$ 37,00
JUGO DE UVA	LITRO	5	\$ 14,29	\$ 71,45
TOTAL JUGOS Y REFRESCOS				\$ 2.281,06
AGUA PURIFICADA				
AGUA INDIVIDUAL	BOTELLA	60	\$ 2,52	\$ 151,20
TOTAL AGUA PURIFICADA				\$ 151,20
OTROS MEZCLADORES				
CALAHUA	LATA	5	\$ 13,63	\$ 68,15
CEREZAS	GALON	1	\$ 133,90	\$ 133,90
JARABE DE GRANADINA	LITRO	4	\$ 12,78	\$ 51,12
JARABE NATURAL	LITRO	8	\$ 12,78	\$ 102,24
KERMATO	FRASCO	3	\$ 36,80	\$ 110,40
LECHE CLAVEL	LT	2	\$ 18,71	\$ 37,42
TOTAL OTROS MEZCLADORES				\$ 503,23
TOTAL ALIMENTOS				\$ 29.051,22
TOTAL BEBIDAS				\$ 17.750,48
TOTAL INVENTARIO (A B)				\$ 46.801,70

Una vez valuado el inventario con las existencias que quedaron en el almacén al final del mes de octubre obtenemos nuestro saldo inicial para efectos de los resultados del mes de noviembre para el costo de venta.

Por lo que se refiere a las compras estas son el equivalente a las mercancías que entran diariamente a nuestros almacenes a precio de costo para ser consumidas en la elaboración de los platillos, y se cuantifican sumando todas las facturas de los productos que se compraron en el periodo del cual se requiere conocer el costo.

Para determinar el resultado total de las compras del mes, el mecanismo es registrar cada uno de los productos que el proveedor nos entrega al sistema de almacén, misma que se hace con ayuda de la orden de compra que se genera al hacer el pedido de las mercancías.

Para esto la empresa ocupa un software llamado “**Chef Tec**” diseñado para registrar las compras desde el momento que se hace la orden de compra el contador es el encargado de verificar que las mercancías que entrega el proveedor coincidan con la factura y la orden de compra, este programa de almacén también permite crear en nuestra base de datos la clasificación de los productos en función a nuestro catalogo de cuentas con el fin de direccionar la compra al rubro correcto.

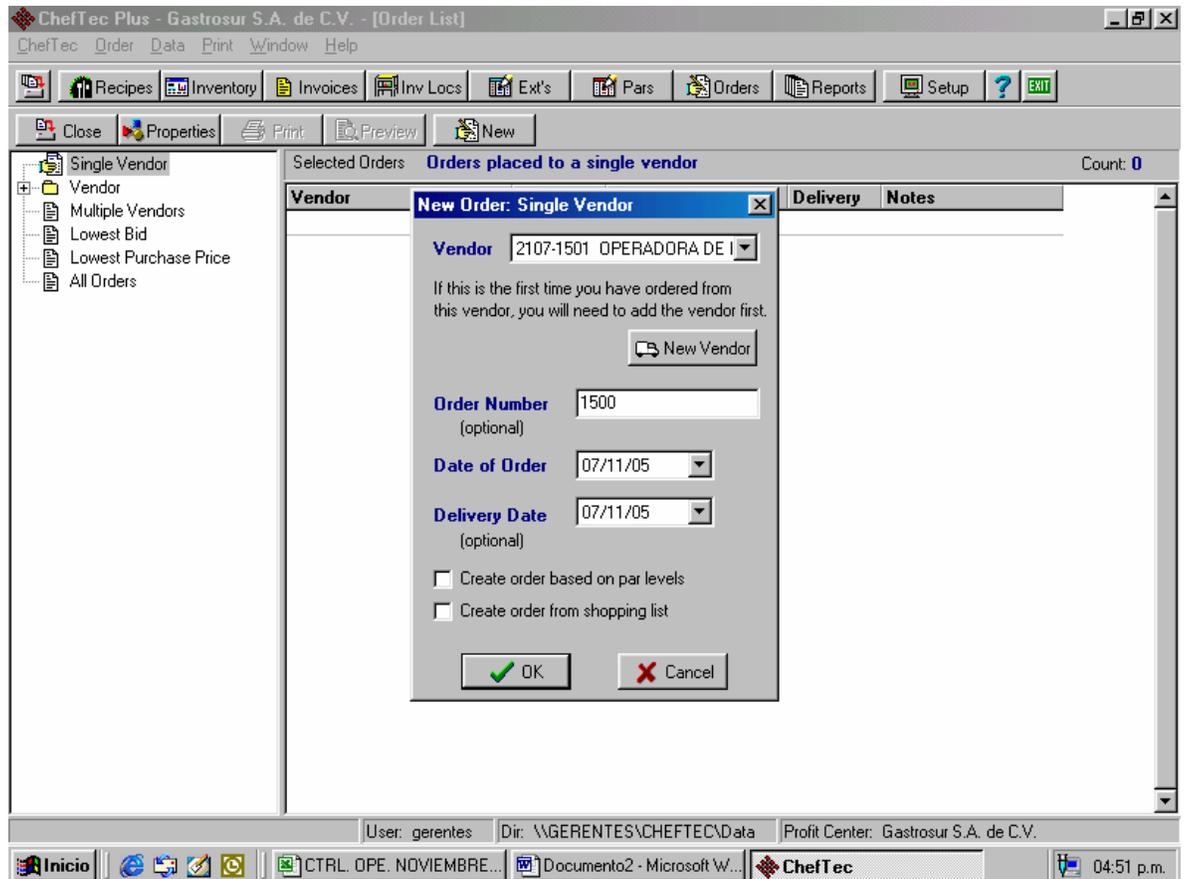
Si al momento de recibirse la mercancía no hay ningún problema con las especificaciones se procede a registrar el número de factura y la fecha de recepción en la orden de compra para que se guarde la compra en el sistema.

Este sistema al momento de clasificar cada producto nos genera un reporte por rubro el cual nos ayuda a elaborar nuestra póliza de compra que es la que finalmente se registra en el sistema de contabilidad.

Como en este sistema se registran todos los datos que contienen las facturas de nuestros proveedores podemos determinar al final del periodo varios reportes que nos agilizan el proceso de la contabilidad en el restaurante, como es la determinación de los precios que tuvieron variación y que debemos de actualizar al final del periodo en nuestra valuación de inventario. También nos permite conocer nuestra consolidación de compras al final del mes para conocer nuestro saldo en compras de alimentos y bebidas, para efectos del costo.

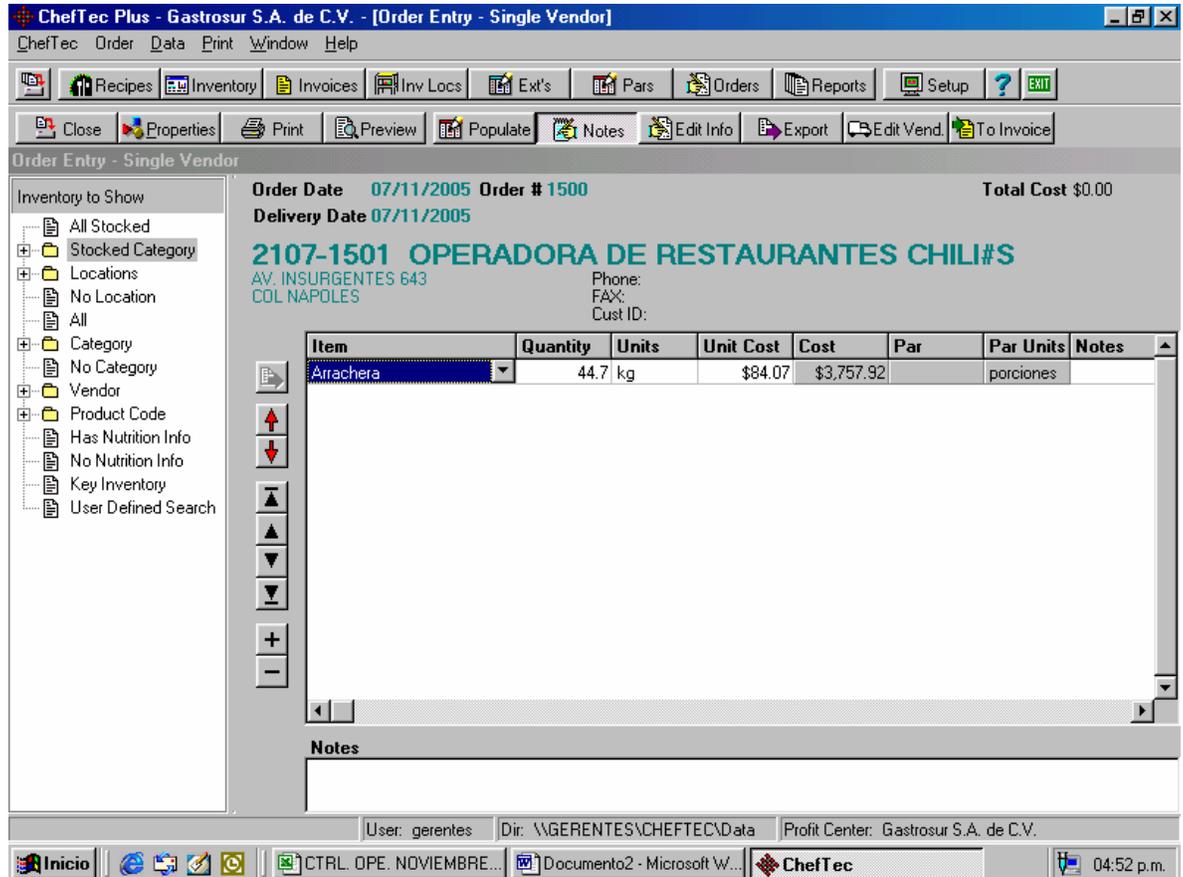
Como se registra a cada proveedor en base al catálogo de cuentas también se pueden obtener varios reportes sobre las compras que se efectuaron durante el mes en base a la clasificación de cada proveedor y el número y fecha de la factura de su entrega.

A continuación se presenta la forma en como se registra una compra en el sistema de almacén y en el sistema de contabilidad.



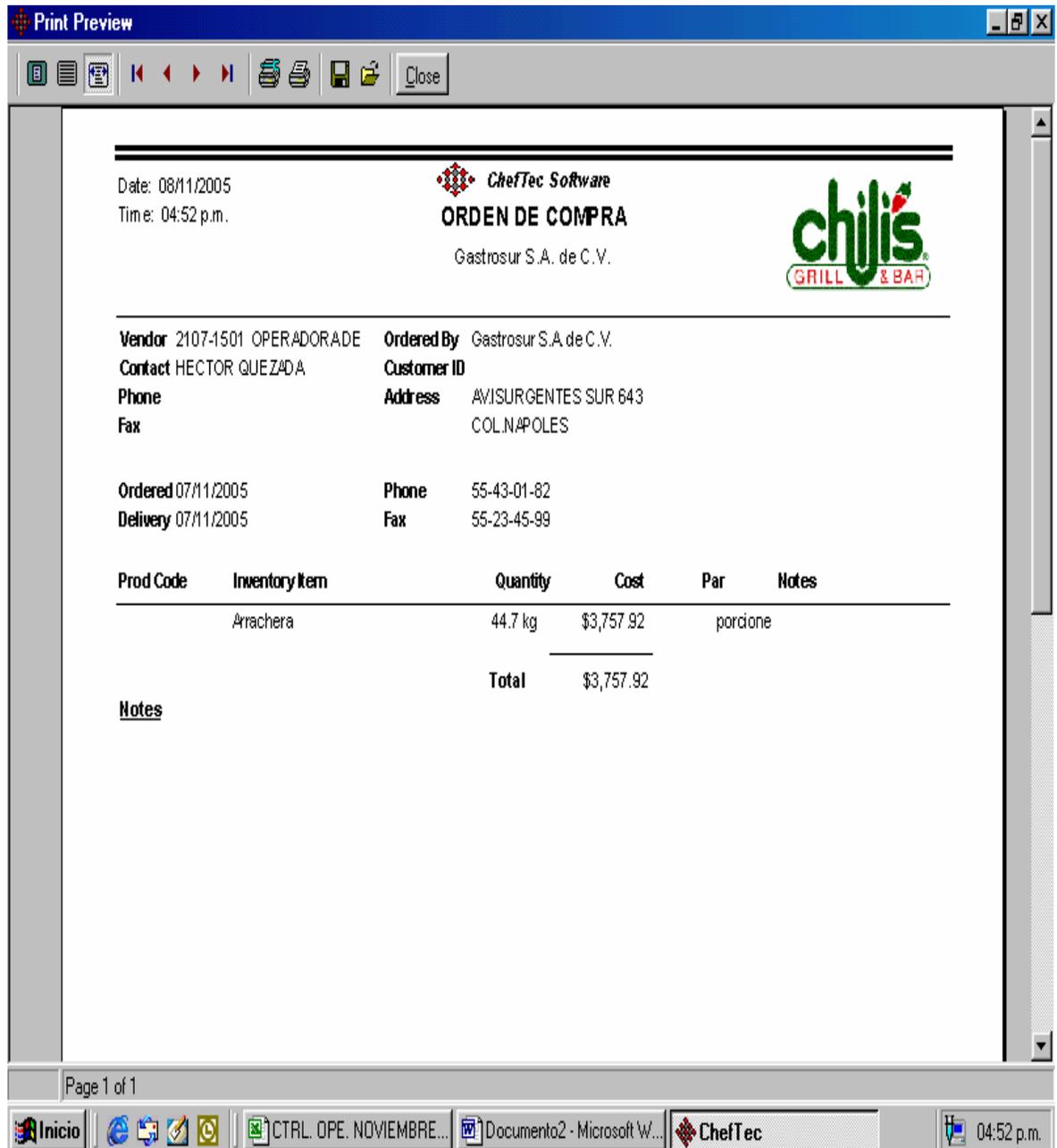
Para registrar la orden de compra en el sistema de almacén debemos de elegir a nuestro proveedor en base a su número de cuenta que en este caso es el 2107-1501 Operadora de Restaurantes Chilis posteriormente asignarle su número de orden y elegir el día en el que queremos que nos sea entregada la mercancía.

Una vez elegido el proveedor y el día que tiene que entregar su mercancía, tenemos que registrar en la orden de compra las especificaciones de los productos que requerimos.

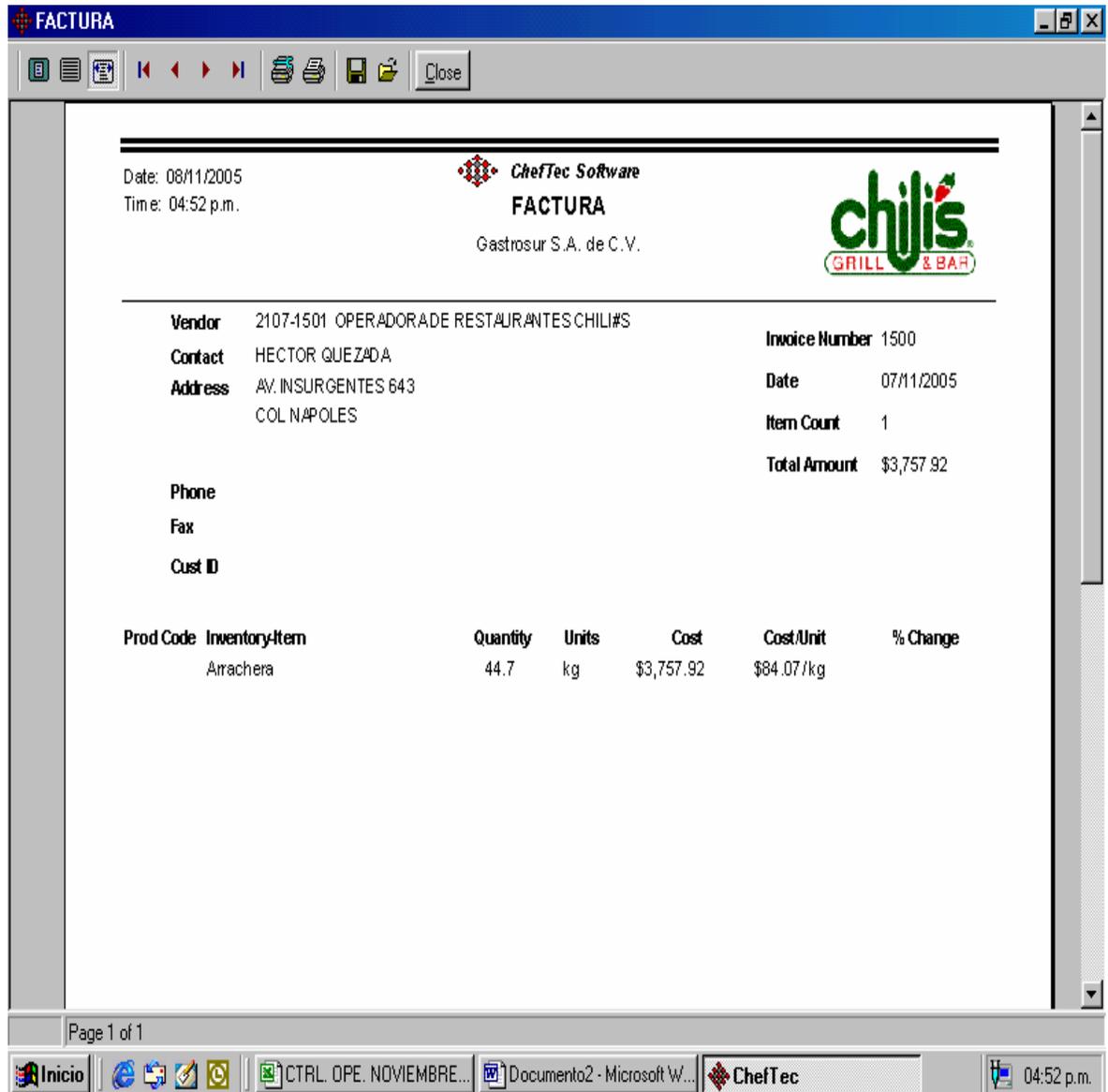


En este caso en particular se registra en nuestra orden de compra el producto que requerimos.

Posteriormente debemos de registrar en la orden de compra la cantidad de producto que se necesita y el costo unitario autorizado previamente por el departamento de compras, para determinar el importe total de nuestra factura.



Una vez capturados todos los datos en nuestra orden de compra, esta queda registrada en el sistema de almacén y se puede generar un reporte el cual se imprime y se hace llegar al proveedor por teléfono, vía fax o por e-mail



Una vez que el proveedor nos entrega la mercancía y se revisa que este completa y que cumpla con las especificaciones de nuestra orden de compra, se registra en el sistema como factura.

Invoice Summary

Date: 08/11/2005
Time: 04:53 p.m.

ChefTec Software
CONSOLIDADO DE FACTURAS
Gastrosur S.A. de C.V.

chijis
GRILL & BAR

Start Date 07/11/2005
End Date 07/11/2005

2107-1501 OPERADORA DE RESTAURANTES CHIL#S

Date	Invoice Number	Number of Items	Total Cost
07/11/2005	1500	1	\$3,757.92
Total			3,757.92

Page 1 of 1

Inicio | CTRL. OPE. NOVIEMBRE... | Documento2 - Microsoft W... | ChefTec | 04:53 p.m.

Este sistema de almacén nos permite obtener un reporte llamado consolidado de facturas el cual nos sirve para registrar nuestra compra en el sistema de captura contable ya que nos da el nombre y número de cuenta de nuestro proveedor, el día de registro de la compra y el número e importe de la factura.

The screenshot shows a software window titled "POLIZA DE COMPRAS" with a blue title bar. The window contains the following information:

- Date: 08/11/2005
- Time: 04:53 p.m.
- Logo: **chilis** GRILL & BAR
- Company: **POLIZA DE COMPRAS** Gastrosur S. A. de C.V.
- Categories: 1126-0903 IVA Costo, 1141-0101 Abarrotes, 1141-0102 Aves, 1141-0301 Carnes, 1141-0601 Fruta/Ver, 1141-
- Start Date: 07/11/2005
- End Date: 07/11/2005
- Select By: Stocked, RawInventory
- Vendor: All Vendors

Category	Cost	Percent
1141-0301 Carnes	\$3,757.92	100.0%
Total	\$3,757.92	

Page 1 of 1

The taskbar at the bottom shows the Start button, several application icons, and the system tray with the time 04:53 p.m.

Como ya se había mencionado anteriormente este sistema de almacén nos permite clasificar nuestra compra al rubro contable al que pertenece que en este caso es el 1141-0301 Carnes.

Con este reporte podemos concluir el procedimiento para registrar nuestra compra en el sistema de contabilidad, cargando a la cuenta de almacén de carnes y abonando a la cuenta del proveedor.

Este sistema de almacén, también nos permite registrar los gastos y se sigue el mismo procedimiento para su registro en el sistema contable.

CONTABILIDAD INTEGRAL

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre /
 2005



Tipo: Cp **Número:** C27 **Fecha:** 27/11/2005
Concepto: COMPRAS DEL DIA 27-11-05

Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr
	1	COMPRAS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00	

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber
2107-1501-000	9	F-12001 27-11-05	0	7443.92
2107-1501-000	9	F-12002 27-11-05	0	915.6
1141-0301-009	9	COMPRAS DEL DIA 27-11-05	8359.52	0
Totales			\$8,359.5200	\$8,359.5200

Con el registro diario de las operaciones en el sistema contable obtenemos al final del mes el importe total de las compras, a partir de un auxiliar de compras, para poder determinar nuestro costo de alimentos y bebidas del mes, tenemos que efectuar nuevamente un inventario físico sobre los productos que se encuentran en nuestro almacén al final del mes.

Estos son los datos que tenemos al final del mes en base a la toma de inventario físico.

GASTROSUR SA DE CV SAN JERONIMO

VALUACION DE INVENTARIO FISICO AL 30/11/05

ABARROTOS	6,302.73	AGUA PURIFICADA	362.88
AVES	4,657.80	CERVEZAS	2,314.00
CARNES	5,093.35	CAFÉ O TÉ	875.00
FRUTAS, VERDURAS Y LEGUMBRES	5,026.97	OTROS MEZCLADORES	1,174.62
LACTEOS	4,176.34	REFRESCOS Y JUGOS	2,114.32
PAN Y PASTELES	2,456.52	VINOS Y LICORES	10,265.00
PESCADOS Y MARISCOS	2,409.11		
TOTAL DE ALIMENTOS	\$ 30,122.82	TOTAL DE BEBIDAS	\$ 17,105.82

A continuación se presentan los datos de las compras acumuladas al 30 de Noviembre en base a nuestro auxiliar, y posteriormente el reporte de créditos al costo, el resumen de la comida de empleados y el resumen de las mermas para poder determinar el costo de ventas

GASTROSUR SA DE CV

Fecha: 11/05

Página: 1

Reporte de auxiliares al 30/11/2005

Tipo, No y Fecha	Concepto	CARGOS	SALDOS
1141-0101-000	Abarrotes	Saldo Inicial	\$208,792.14
	TOTAL	\$20,298.10	\$229,090.24
1141-0102-000	Aves	Saldo Inicial	\$138,389.76
	TOTAL	\$20,920.55	\$159,310.31
1141-0301-000	Carnes	Saldo Inicial	\$170,602.54
	TOTAL	\$21,554.77	\$192,157.31
1141-0601-000	Frutas, verduras y legumbres	Saldo Inicial	\$ 78,444.33
	TOTAL	\$21,836.97	\$100,281.30
1141-1201-000	Lácteos	Saldo Inicial	\$ 85,461.68
	TOTAL	\$23,574.72	\$109,036.40
1141-1601-000	Pan y pasteles	Saldo Inicial	\$ 89,649.68
	TOTAL	\$26,569.21	\$116,218.89
1141-1602-000	Pescados y mariscos	Saldo Inicial	\$ 69,921.45
	TOTAL	\$27,715.83	\$ 97637.28
	TOTA de Alimentos del mes	\$162,470.15	\$841,261.58

GASTROSUR SA DE CV

Fecha: 11/05

Página: 2

Reporte de auxiliares al 30/11/2005

Tipo, No y Fecha	Concepto	CARGOS	SALDOS
1142-0101-000	Agua purificadas		Saldo Inicial \$ 11,643.40
	TOTAL	\$ 1,429.92	\$ 13,073.32
1142-0301-000	Cervezas		Saldo Inicial \$ 30,088.82
	TOTAL	\$ 5,518.32	\$ 35,607.14
1142-0302-000	Café y/o Té		Saldo Inicial \$ 18,923.98
	TOTAL	\$ 2,156.88	\$ 21,080.86
1142-1501-000	Otros mezcladores		Saldo Inicial \$ 36,572.30
	TOTAL	\$ 6,735.93	\$ 43,308.23
1142-1801-000	Refrescos y jugos		Saldo Inicial \$ 31,715.72
	TOTAL	\$ 5,023.43	\$ 36.739.15
1142-2201-000	Vinos y licores		Saldo Inicial \$ 55,223.06
	TOTAL	\$ 10,165.80	\$ 65,388.86
	TOTAL de Bebidas del mes	\$ 31,030.28	\$215,197.56

CONTROL DE CREDITOS AL COSTO

GASTROSUR S.A. DE C.V. SAN JERONIMO.

FECHA : 30/11/2005

DIA	GERENTES		ENTRENAMIENTOS		CORTESIA	
	ALIM	BEB	ALIM	BEB	ALIM	BEB
1	\$ 68.70		\$ 86.10		\$ 13.05	
2	\$ 43.39	\$ 18.26	\$ 81.74			
3					\$ 137.40	
4						
5				\$ 86.90		
6	\$ 120.87		\$ 62.61	\$ 52.17		
7	\$ 112.17	\$ 86.95	\$ 116.08	\$ 41.74		
8					\$ 8.70	
9						
10					\$ 13.05	
11	\$ 160.00		\$ 156.53			
12	\$ 152.17	\$ 73.04	\$ 137.40	\$ 41.74		\$ 42.00
13						
14	\$ 139.13	\$ 45.21	\$ 152.17		\$ 80.00	
15	\$ 66.96	\$ 40.00	\$ 93.04			
16						
17	\$ 77.39		\$ 130.43			
18	\$ 151.31		\$ 82.53		\$ 4.35	
19						
20						
21	\$ 75.65	\$ 42.61	\$ 139.99			
22	\$ 68.70	\$ 36.52	\$ 45.22			
23						
24						
25						
26	\$ 173.92	\$ 21.74	\$ 48.71			
27						
28						
29			\$ 68.70			
30						
31						
	\$ 1,410.36	\$ 364.33	\$ 1,401.25	\$ 222.55	\$ 256.55	\$ 42.00

GASTROSUR SA DE CV SUC SAN JERONIMO

RESUMEN DE TOTALES DE COMIDA EMPLEADOS		RESUMEN TOTAL DE MERMAS	
CARNES	\$ 720.00	CARNES	\$ 752.00
AVES	\$ 615.00	AVES	\$ 593.00
ABARROTES	\$ 412.00	ABARROTES	\$ 405.00
VERDURAS	\$ 530.00	VERDURAS	\$ 675.00
PAN Y PASTELES	\$ 150.00	PAN Y PASTELES	\$ 305.00

LACTEOS	\$ 490.00	LACTEOS	\$ 398.00
PESCADOS Y MARISCOS	\$ 230.00	PESCADOS Y MARISCOS	\$ 495.00
TOTAL	\$ 3,147.00	TOTAL	\$ 3,623.00
BEBIDAS	\$ 875.00	BEBIDAS	\$ 1,587.00

Para poder determinar el costo de ventas del mes de noviembre debemos utilizar la siguiente mecánica:

El importe del inventario final del mes de octubre es el que se tomará como inventario inicial del mes de noviembre, a este importe se le suma el acumulado de compras que arroja el reporte auxiliar tanto de alimentos como bebidas y al resultado se le resta el importe de la valuación de inventario físico de fin de mes, lo que nos da como resultado el costo neto del mes de noviembre y para obtener el porcentaje se debe de dividir entre el total de la venta tanto de alimentos como de bebidas.

Para determinar el saldo de costo optimo se debe multiplicar el porcentaje de costo optimo por la venta que se alcanzo durante el mes y se debe restar el resultado del costo neto para poder determinar nuestro sobre-costos a este resultado todavía se le tienen que restar las mermas que hubo durante el mes para llegar a determinar el sobre-costos neto.

Este último resultado es la parte que se debe de analizar ya que puede significar que no se están registrando adecuadamente las mermas, o no se están haciendo bien las recetas y se puede estar dando porciones de más en cada platillo, o el proveedor no esta entregando completa la mercancía, o puede ser que el personal se este llevando la mercancía.

A continuación se presenta la conciliación de costos del mes de noviembre.

CONCILIACIÓN DE COSTOS

GASTROSUR SA DE CV SAN JERONIMO

FECHA : 30/11/2005

VENTAS TOTALES	\$ 651,250.47	100%
VENTA ALIMENTOS	\$ 504,847.46	77.51%
VENTA BEBIDAS	\$ 146,403.01	22.48%
COSTO DE MATERIALES	\$ 185,354.45	28.46%
COSTO ALIMENTOS / VENTA ALIMENTOS	\$ 155,183.39	30.73%
COSTO BEBIDAS / VENTAS BEBIDAS	\$ 30,171.06	20.60%

CONCILIACION DE COSTOS

	ALIMENTOS	BEBIDAS
INVENTARIO INICIAL	\$ 29,051.22	\$ 17,750.48
+ COMPRAS	\$ 162,470.15	\$ 31,030.28
- INVENTARIO FINAL	\$ 30,122.82	\$ 17,105.82
GERENTES	\$ 1,410.36	\$ 364.33
CORTESÍAS	\$ 256.55	\$ 42.00
ENTRENAMIENTOS	\$ 1,401.25	\$ 222.55
COMIDA DE EMPLEADOS	\$ 3,147.00	\$ 875.00
- CREDITOS AL COSTO	\$ 6,215.16	\$ 1,503.88
= COSTO NETO	\$ 155,183.39	\$ 30,171.06
% DE COSTO OPTIMO X	VTA. ALIM 29%	VTA. BEBIDAS 19%
= COSTO OPTIMO – COSTO NETO	\$ 146,405.76	\$ 27,816.57
= SOBRE- COSTO	\$ 8,777.63	\$ 2,354.49
- MERMAS	\$ 3,623.00	\$ 1,587.00
= SOBRE-COSTO NETO	\$ 5,154.63	\$ 767.49

Después de haber visto el mecanismo de las compras y la elaboración del inventario físico de las mercancías para determinar nuestro costo, ahora analizaremos como se determina el monto de las ventas a través del funcionamiento del proceso de la información en nuestra empresa.

La empresa Gastrosur S.A. de C.V. a optado por usar un software llamado **“Micros 3700 System”**, este programa es u diseño específico de **TPV** (Terminal Punto de Venta), que opera a través de un Servidor o PC, el cual esta conectado a varias pantallas ubicadas en distintos puntos del restaurante. Las características de este tipo de centros es la extrema velocidad con que se realizan las operaciones, gracias a que el manejo de esta programa se realiza con pulsaciones directas en las pantallas ubicadas en el restaurante, el mesero no tiene que desplazarse hasta la cocina o el bar para llevar su orden, al ingresar la orden a través de estas pantallas el sistema trasmite la orden a distintas impresoras ubicadas en la cocina y el bar.

Todas las operaciones que se registran en este programa, nos permiten obtener la información que necesitamos para contabilizarla en nuestro sistema contable, como son el reporte de ventas de alimentos y bebidas y las diferentes formas de pago que se registraron durante el día.

A continuación se presenta el procedimiento diario para el registro de las ventas en el sistema contable.



micros 3700

Terminales Punto de Venta



GASTROSUR SA DE CV		SUC. SAN JERONIMO	
REPORTE DE VENTAS DIARIAS			
DIA	27/11/2005		
VENTA TOTAL SIN IVA			
	\$ 19,437.82	CONSUMO EJECUTIVO	\$ 801.72
DESCUENTOS			
	\$ 555.55	CANCELACIONES	\$ 498.25
IVA			
		\$ 2,915.68	
VENTA TOTAL CON IVA			
		\$ 22,353.50	
VENTA EN RESTAURANT			
		\$ 20,000.00	
VENTA A DOMICILIO			
		\$ 2,353.50	
VENTA POR DEPARTAMENTO		CONSUMOS EJECUTIVOS	
COMIDA	\$ 15,442.04	GERENTES	\$ 801.72
BEBIDAS	\$ 4,502.68	CORTESIAS	\$ -
CIGARROS	\$ 48.70	CAPACITACION	\$ -
FORMAS DE PAGO		DESCUENTOS	
EFFECTIVO			
	\$ 8,158.00	EMPLEADOS	\$ -
TICKET/VALES			
	\$ 776.00	CLIENTE FRECUENTE	\$ -
VISA/MASTER CARD			
	\$ 9,384.60	EMPRESAS	\$ 555.55
AMERICAN EXPRESS			
	\$ 4,034.95	OTROS	\$ -
VENTA POR TURNO			
COMIDA			
		\$ 13,159.67	
CENA			
		\$ 6,278.15	
VENTA TOTAL			
		\$ 19,437.82	

EMPRESA

CORTE DE CAJEROS
GASTROSUR SA DE CV
SUC SAN JERONIMO



NOMBRE DEL CAJERO/GERENTE _____

FECHA **27/11/2005**

F O R M A S D E P A G O

MESERO		No. DE CLIENTES	VENTA TOTAL	TICKET	AMERICAN EXPRESS	SANTANDER MEXICANO	EFECTIVO A ENTREGAR
No:	NOMBRE						

1	BAR	5	6,000.00		4,034.95		1,965.05
2	COMEDOR	15	14,000.00	776.00		9,384.60	3,839.40
3	A DOMICILIO	10	2,353.50				2,353.50
							0.00
							0.00
							0.00
							0.00
							0.00
							0.00
							0.00
							0.00
							0.00
TOTALES		30	22,353.50	776.00	4,034.95	9,384.60	8,157.95

CAJERO O GERENTE _____	
FECHA	27/11/2005
TURNO	
EFFECTIVO A DEPOSITO	8,158.00
AMERICAN EXPRESS	4,034.95
SANTANDER MEXICANO	9,384.60
TICKET RESTAURANTE	776.00
TOTAL ENTREGADO	22,353.55

DESGLOSE DE VALORES ENTREGADOS		
EFECTIVO A DEPOSITO		
BILLETES	CANTIDAD	TOTAL
\$500.00	16	8,000.00
\$200.00		0.00
\$100.00	1	100.00
\$50.00	1	50.00
\$20.00		0.00
MONEDAS		
\$10.00		0.00
\$5.00	1	5.00
\$2.00	1	2.00
\$1.00	1	1.00
\$0.50		0.00

NETO A ENTREGAR 22,353.50

DIFERENCIA 0.05

FIRMA DEL CAJERO O GERENTE

CHEQUE DE REEMBOLSO FONDO FIJO

TOTAL 8,158.00

8,158.00



GASTROSUR SA DE CV SUC SAN JERONIMO
POLIZA DE VENTAS DEL DIA:

27-Nov-05

CUENTA	SUBCTA.	AUX.	DEPTO.	DESCRIPCION	DEBE	HABER
1123 CUENTAS POR COBRAR OPERATIVAS						
	101	9		9 AMEXCO TERMINAL	4,034.95	
	1901	9		9 SANTANDER EFECTIVO	8,158.00	
	1901	9		9 SANTANDER TERMINAL	9,384.60	
	2001	9		9 ACCOR - TICKET RESTAURANTE	776.00	
1122 DEUDORES DIVERSOS						
	1201	9		9 REPOSICION DE FONDO FIJO		
	1201	9		9 FALTANTES DE CAJEROS		
4101 VENTAS						
	101	9		9 VENTA DE ALIMENTOS		15,442.04
	201	9		9 VENTA DE BEBIDAS		4,502.68
	401	9		9 DESCUENTO SOBRE VENTAS	555.55	
2108 IVA TRASLADADO						
	901	9		9 IVA TRASLADO POR INGRESOS AL 15%	83.33	2,999.01
7101 OTROS INGRESOS						
	1601	9		9 CIGARROS		48.70
7102 OTROS PRODUCTOS						
	401	9		9 DIFERENCIA DE CAJEROS		0.00
TOTALES					22,992.43	22,992.43

VERIFICAR REGISTROS

ELABORO:

ALTA EN SAE:

CAPTURO:

REVISO:

CONTADOR DE UNIDAD

CUENTAS POR COBRAR

AUX. CONTABLE CONTADOR

POL. VTA.

GASTROSUR SA DE CV SUC SAN JERONIMO

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre / 2005



Tipo: Ve **Número:** V27 **Fecha:** 27/11/2005

Concepto: VENTAS DEL DIA 27-11-05

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr
	1	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00	

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Act	Elim
1123-0101-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	4034.95	0	✓	✗
1123-1901-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	8158	0	✓	✗
1123-1901-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	9384.6	0	✓	✗
1123-2001-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	776	0	✓	✗
4101-0101-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	15442.04	✓	✗
4101-0201-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	4502.68	✓	✗
4101-0401-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	555.55	0	✓	✗
2108-0901-000	9	Iva Traslado	83.33	0	✓	✗
2108-0901-000	9	Iva Traslado	0	2999.01	✓	✗
7101-1601-009	9	VENTAS DEL DIA 27-11-05	0	48.7	✓	✗
Totales			\$22,992.4300	\$22,992.4300		

Con el registro diario de las ventas en nuestro sistema contable podemos determinar a final de mes el saldo final de la venta de alimentos y bebidas que nos servirá para obtener nuestro costo de ventas y reflejar el saldo en nuestro estado de resultados así como también determinar la tendencia en las ventas del mes y durante todo el año.

GASTROSUR SA DE CV

Fecha: 11/05

Página: 1

Reporte de auxiliares al 30/11/2005

Tipo, No y Fecha	Concepto	CARGOS	SALDOS
4101-0101-000	Ventas de alimentos	Saldo Inicial	\$ 5,300,898.30
	TOTAL	\$504,847.46	\$ 5,805,745.86
4101-0201-000	Venta de bebidas	Saldo Inicial	\$ 1,537,231.60
	TOTAL	\$146,403.01	\$ 1,683,634.61
4101-0401-000	Descuentos	Saldo Inicial	\$ 68,906.46
	TOTAL	\$ 6,562.52	\$ 75,468.98

Al reconocer el banco el saldo de las cantidades que fueron registradas a través de las terminales electrónicas se realiza una póliza de ingresos en la cual se abona a la cuentas por cobrar y se carga la cantidad en la cuenta de bancos.

GASTROSUR SA DE CV SUC SAN JERONIMO

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre / 2005



Tipo: Ing **Número:** I27 **Fecha:** 27/11/2005

Concepto: INGRESOS DEL DIA 27-11-05

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr	
	1	INGRESOS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00		
No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Act	Elim
1123-0101-009	9	CUENTAS POR COBRAR American Express	0	4034.95	✓	✗
1123-1901-009	9	CUENTAS POR COBRAR Santander Mexicano	0	8158	✓	✗
1123-1901-009	9	CUENTAS POR COBRAR Santander Mexicano	0	9384.6	✓	✗
1123-2001-009	9	CUENTAS POR COBRAR Ticket Restaurante	0	776	✓	✗
1102-0201-009	9	Santander Cta- 65-50032080-3	4034.95	0	✓	✗
1102-0201-009	9	Santander Cta- 65-50032080-3	8158	0	✓	✗
1102-0201-009	9	Santander Cta- 65-50032080-3	9384.6	0	✓	✗
1102-0201-009	9	Santander Cta- 65-50032080-3	776	0	✓	✗
Totales			\$22,353.5500	\$22,353.550		

GASTROSUR SA DE CV SUC SAN JERONIMO

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre / 2005



Tipo: Eg **Número:** E27 **Fecha:** 27/11/2005

Concepto: EGRESOS DEL DIA 27-11-05

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr
	1	EGRESOS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00	
No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	
2107-1501-000	9	F-12001 27-11-05	7443.92	0	
2107-1501-000	9	F-12002 27-11-05	915.6	0	
1102-0201-009	9	Santander Cta- 65-50032080-3 CH-2015	0	8359.52	
Totales			\$8,359.5200	\$8,359.520	

Quando se le paga a un proveedor alguna compra efectuada a crédito se realiza una póliza de egresos porque se tiene que cargar a la cuenta de proveedores por ser de naturaleza acreedora, en este caso se realiza un cheque a favor del proveedor y se abona a la cuenta de bancos.

GASTROSUR SA DE CV SUC SAN JERONIMO

Alta de Pólizas



Periodo Noviembre / 2005



Tipo: Dr **Número:** D27 **Fecha:** 27/11/2005

Concepto: CARGA DE GAS DEL DIA 27-11-05

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber	Agr
	1	CARGA DE GAS DEL DIA 27-11-05	0.00	0.00	

No. Cuenta	Depto	Concepto	Debe	Haber
6202-0701-000	9	CARGA DE GAS DEL DIA 27-11-05	4450	0
1126-0901-000	9	Iva Acreditable	667.50	0
2101-0000-009	9	F-1001 27-11-05	0	5117.5
Totales			\$5,117.50	\$5,117.50

Todos los gastos que se generan durante el mes deben de irse registrando en una póliza de diario, los gastos mas comunes que se presentan durante las operaciones de un restaurante pueden ser la luz, la renta, el teléfono, el gas, los suministros y desechables. De esta manera quedan registradas todas las operaciones contables a lo largo del mes y con lo cual al final de mes podemos determinar la elaboración de los estados financieros para la toma de decisiones de los ejecutivos de la empresa.

GASTROSUR S.A. DE C.V. (SUC. SAN JERONIMO)
ESTADO DE RESULTADOS
AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2005

CONCEPTO	REAL	PRESUPUESTADO	DIFERENCIA
VENTAS DE ALIMENTOS	<u>\$ 504,847.46</u>	<u>\$ 500,000.00</u>	<u>\$ 4,847.46</u>
VENTAS DE BEBIDAS	<u>\$ 146,403.01</u>	<u>\$ 150,000.00</u>	<u>\$- 3,596.99</u>
VENTAS TOTALES	<u>\$ 651,250.47</u>	<u>\$ 650,000.00</u>	<u>\$ 1,250.47</u>
DESCUENTOS SOBRE VENTAS	<u>\$ 6,562.52</u>	<u>\$ 6,500.00</u>	<u>\$ 62.52</u>
VENTAS NETAS	<u>\$ 644,687.95</u>	<u>\$ 643,500.00</u>	<u>\$ 1,187.95</u>
COSTO DE ALIMENTOS	<u>\$ 155,183.39</u>	<u>\$ 150,000.00</u>	<u>\$ 5,183.39</u>
COSTO DE BEBIDAS	<u>\$ 30,171.06</u>	<u>\$ 30,000.00</u>	<u>\$ 171.06</u>
COSTO TOTAL	<u>\$ 185,354.45</u>	<u>\$ 180,000.00</u>	<u>\$ 5,354.45</u>
UTILIDAD (PERDIDA) BRUTA	<u>\$ 459,333.50</u>	<u>\$ 463,500.00</u>	<u>\$- 4,166.50</u>
GASTOS DE PRODUCCION	<u>\$ 4,450.00</u>	<u>\$ 5,000.00</u>	<u>\$- 550.00</u>
GASTOS DE VENTA	<u>\$ 55,860.00</u>	<u>\$ 55,000.00</u>	<u>\$ 860.00</u>
GASTOS DE ADMINISTRACION	<u>\$ 24,162.00</u>	<u>\$ 25,000.00</u>	<u>\$- 838.00</u>
GASTOS DE MANTENIMIENTO	<u>\$ 16,990.00</u>	<u>\$ 15,000.00</u>	<u>\$ 1,990.00</u>
GASTOS DE MERCADOTECNIA	<u>\$ 12,720.00</u>	<u>\$ 13,000.00</u>	<u>\$- 280.00</u>
SUMA GASTOS DE OPERACIÓN	<u>\$ 114,182.00</u>	<u>\$ 113,000.00</u>	<u>\$ 1,182.00</u>
UTILIDAD (PERD) EN OPERACIÓN	<u>\$ 345,151.50</u>	<u>\$ 350,500.00</u>	<u>\$- 5,348.50</u>
COSTO GERENCIAL	<u>\$ 29,110.00</u>	<u>\$ 30,000.00</u>	<u>\$- 890.00</u>
FUERZA DE TRABAJO	<u>\$ 60,750.00</u>	<u>\$ 60,000.00</u>	<u>\$ 750.00</u>
COSTO GENERAL Y FUERZA DE TRABAJO	<u>\$ 89,860.00</u>	<u>\$ 90,000.00</u>	<u>\$- 140.00</u>
GASTOS POR RENTA DE LOCALES	<u>\$ 59,600.00</u>	<u>\$ 60,000.00</u>	<u>\$- 400.00</u>
GASTOS POR PATENTES Y MARCAS	<u>\$ 26,050.00</u>	<u>\$ 26,000.00</u>	<u>\$ 50.00</u>
SUBTOTAL GASTO NO GERENCIAL	<u>\$ 85,650.00</u>	<u>\$ 86,000.00</u>	<u>\$- 350.00</u>
UTILIDAD (PERDIDA)	<u>\$ 169,641.50</u>	<u>\$ 174,500.00</u>	<u>\$- 4,858.50</u>

GASTROSUR SA DE CV

Balance General al 30 de Noviembre de 2005

Activo		
Circulante		\$ 312,209.00
Caja	\$ 10,000.00	
Bancos	\$ 99,800.00	
Deudores Diversos	\$ 72,000.00	
Clientes	\$ 37,500.00	
Inventarios	\$ 47,229.00	
Documentos Cobrar	<u>\$ 45,680.00</u>	
No Circulante		\$ 894,750.00
Equipo de Cocina	\$ 395,000.00	
Equipo de Computo	\$ 215,700.00	
Equipo de transporte	\$ 70,000.00	
Mob. y Eq. de Oficina	\$ 42,200.00	
Mob. y Eq. de Restaurante	\$ 145,800.00	
Patentes y Marcas	<u>\$ 26,050.00</u>	
Total de Activo		\$1,206,959.00
Pasivo		
A Corto Plazo		\$ 472,000.00
Proveedores	\$ 295,100.00	
Acreedores Diversos	\$ 99,100.00	
Contribuciones por Pagar	<u>\$ 77,800.00</u>	
A Largo Plazo		<u>\$ 405,000.00</u>
Prestamos a Largo Plazo	<u>\$ 405,000.00</u>	
Total de Pasivo		<u>\$ 877,000.00</u>
Capital Contable		\$ <u>329,959.00</u>

CONCLUSIONES

Después de haber analizado cuales son los aspectos contables y administrativos mas significativos para una buena operación en el manejo de un restaurante de comida rápida podemos determinar que la manera con la que operan estas empresas ha venido ha revolucionar la manera tradicional de administrar este tipo de negocios.

Sin duda alguna con la incursión de restaurantes operados a través de una franquicia, en las ultimas décadas en nuestro país se han generado un sin numero de quiebras y traspasos en el sector restaurantero, porque la gente que era dueño de algún tipo de restaurante no supo competir con la inversión e infraestructura con la que cuentan las diversas cadenas que se operan en nuestro país.

El conocer como se manejan y administran este tipo de negocios nos puede dar una idea más clara para poder competir ante los estragos y efectos de una economía globalizada.

Por tal motivo, los inversionistas y encargados de administrar un restaurante que no sea operado a través de una franquicia si no que dependen únicamente del buen manejo de su personal y su servicio pueden ir adoptando las ideas que nos presentan los negocios de comida rápida.

Este tipo de negocios ha tenido éxito porque se han podido adaptar a las necesidades de la sociedad actual puesto que la gente ya no cuenta con el mismo tiempo que antes para comer y ya no sale a cenar por el miedo a la inseguridad que presentan las grandes ciudades.

Por lo que se refiere a la manera de administrar , es clave poder identificar que tipo de normas y procedimientos nos pueden ayudar a controlar mejor nuestro restaurante, por eso es importante conocer a fondo los diversos aspectos que se presentan a través de la operación de un restaurante y así poder elegir un sistema contable y administrativo eficaz que nos permita conocer los resultados oportunamente para la toma de decisiones.

Aplicando las técnicas contables específicas y adoptándolas a nuestra forma de trabajar nos puede dar como resultado un mejor rendimiento de los recursos invertidos.

El profesional contable debe tener bien identificados los aspectos contables y administrativos necesarios para la buena operación de un restaurante, que van desde conocer los términos, conceptos, normas y procedimientos, y obligaciones fiscales a los que están sujetos las empresas de este sector y también elegir e implementar un sistema de contabilidad, que haga frente a las necesidades actuales ofreciendo como resultado un mejor control y presentando la información de manera eficaz y oportuna.

BIBLIOGRAFIA

1. SÁNCHEZ Ambriz, Gerardo y Ángeles Dauahare Marcela (2002) Tesis Profesional: ¡Un Problema! ¡Una Hipótesis! ¡Una Solución!. 1ª. Edición. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 107p.
2. L FOSTER, Denis. (1995) Alimentos y Bebidas: Operaciones, Métodos y Control de Costos. 1ª Edición. México, Editorial Mc Graw-Hill, 203p.
3. CUEVAS D., Francisco(2002) Control de Costos y Gastos en los Restaurantes 1ª Edición. México, Limusa Noriega Editores, 163p
4. DURON García, Carlos (2003) El Restaurante como Empresa 3ª Edición. México, Editorial Trillas, 176p.
5. CRISTÓBAL Del Río, González (2003) Costo de Alimentos y Bebidas (Control, Toma de Decisiones, Competencia y Contabilidad) 2ª. Edición. México, Editorial ECAFSA, VII-29p.
6. GALLEGOS Jesús, Felipe (2002) Gestión de Alimentos Y Bebidas para Hoteles y Restaurantes 1ª. Edición. Madrid, Editorial Internacional Thomson: Paraninfo, 705p.
7. HARTJEN C, Henry (2002) El Manejo de Restaurantes Guía para Gerentes y Propietarios 2ª Edición. México, Editorial Limusa, 220p.

8. YOUSHMATZ Nava, Alfredo (2000) Control de Costos de Alimentos y Bebidas 7ª Edición. México, Editorial Diana, 134p.
9. Franquicias. (2005) Situación actual – Reformulación de Ideas, En Línea 22 de junio, 2005 <<http://www.monografias.com>.>
10. GONZALEZ Hernández, Rafael (2005) La Tecnología Administrativa y su Aplicación a las Franquicias, En Línea 23 de junio, 2005 <<http://www.uv.mx://iesca>>
11. Brinker International (2005) Chili's Menú & Locations- Chili's Grill & bar Family Restaurant, En Línea 26 de Julio, 2005 <<http://www.chilis.com/menu>>
12. Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (2002) 17ª Edición. México, I.M.C.P.
13. Normas y Procedimientos de Auditoría (1998) 18ª Edición. México, I.M.C.P., Tomo I, II.
14. Adquiere Alsea 60 % de acciones de Grupo Aldi (2005), En línea 25 de agosto, 2005 <<http://www.sentidocomun.com>.>