

RESUMEN EJECUTIVO

La propuesta presentada para el diseño e implantación de un sistema de contabilidad de costos para una franquicia de Los Cebiches de la Rumiñahui ubicada en el sector de Carapungo de la Ciudad de Quito, está básicamente fundamentada en el propósito de costear cada menú que se prepara en el local, puesto que se carece de esta información, no se conoce a ciencia cierta el nivel de rentabilidad que genera el negocio. Principalmente se utilizó las técnicas de observación, encuestas y entrevistas para el levantamiento de información que constituyó la manera más directa y abierta de conocer la situación del restaurante. En este trabajo investigativo se establece el costo individual de los 25 platos que vende la cevichería, dicho costo se encuentra basado en los datos históricos que posee la franquicia generando como resultado el conocimiento de la rentabilidad que tiene la venta de cada producto, mencionada rentabilidad va desde un 10% en picaditas y un 50% en platos fuertes, es importante indicar que no se puede obtener una rentabilidad constante en todos los menús, puesto que el establecimiento de precios los hace el dueño de la franquicia para todos los locales de la cadena Los Cebiches de la Rumiñahui. La inversión realizada en este tipo de negocios finalmente es rentable ya que se obtiene la satisfacción de servir a muchos comensales con productos de buena calidad y como recompensa se obtiene un beneficio económico.

ABSTRACT

The offer presented for the design and implantation of a system of accounting cost for an exemption of The Cebiches de la Rumiñahui located in Carapungo Quito's city, is basically based on the intention of financing every menu that is prepared in the place, since one lacks this information there is not known to certain science the level of profitability that generates the business. Principally one used the technologies of observation, surveys and interviews for the raising of information that constituted the way most direct and opened of knowing the situation of the restaurant. In this work of investigation there is established the individual cost of 25 plates that the cevichería sells, the above mentioned cost is based on the historical information that the exemption possesses generating like proved the knowledge of the profitability that has the sale of every product, mentioned profitability goes from 10 % in picaditas and 50 % in strong plates, it is important to indicate that it is not possible to obtain constant profitability in all the menus, since the establishment of prices it makes The Cebiches de la Rumiñahui the owner of the exemption for all the places of the chain.

The investment realized in this business type finally is profitable since there is obtained the satisfaction of serving many retainers with products of good quality and as reward an economic benefit is obtained.