

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto de tesis se desarrolla en el Restaurante “Caminos de Herradura”, ubicado en la Provincia de Imbabura, cantón Otavalo, su actividad es la preparación de servicios y banquetes para compromisos sociales como matrimonios, bautizos, cumpleaños, conferencias, graduaciones, y entre otras; el restaurante fue creado hace 14 años, como un salón de comida y con el paso del tiempo ha ido creciendo porque supo especializarse, logrando un lugar en el mercado debido a la calidad de servicio y sus precios cómodos que le permite el reconocimiento de la ciudadanía.

El problema principal del restaurante radica en que no cuenta con información contable de los costos incurridos en la preparación de la comida y servicio que se brinda; esto ha provocado el desconocimiento de los resultados (utilidades o pérdidas) en cada periodo.

La inexistencia de control para salvaguardar los activos ha generado el mal uso de los recursos, además la irresponsabilidad y la falta de compromiso de los trabajadores hace que el restaurante en ocasiones tenga pérdidas, por falta de compromiso con la empresa.

Con el fin de remediar los inconvenientes que actualmente tiene, se diseñó y se está implementado el Sistema de contabilidad de costos que se encargará de dotar a la administración información contable para que le permita tomar decisiones de acuerdo a los resultados emitidos por el sistema.

La situación del restaurante:

1. No se registra el ingreso de materiales a la bodega
2. No existe un registro de los materiales que se utilizan
3. Al momento de utilizar los materiales no informan a nadie
4. Inexistencia de compromiso y responsabilidad para salvaguardar los activos por parte de los trabajadores
5. No aplican técnicas de atención al cliente.

6. La mano de obra es temporal, por lo que no les interesa capacitarse
7. El precio de venta lo establecen empíricamente de acuerdo a los materiales sin tomar en cuenta la mano de obra ni los costos indirectos de fabricación.
8. Se desconoce cuánto se obtiene de utilidad
9. No cuenta con información sobre sus activos, lo que imposibilita realizar una constatación física de los inventarios.

Para disminuir la incidencia de estas debilidades se diseñó e implanto un sistema de contabilidad de costos para el manejo financiero del restaurante y se propuso a los propietarios del restaurante que se realice una estructura organizacional, con el objetivo de establecer las funciones a los trabajadores y sus responsabilidades, y así poder salvaguardar los activos de la empresa.

La principal fortaleza del restaurante es su infraestructura, porque es adecuada y adaptada para todo tipo de compromisos lo cual le permite tener una excelente imagen hacia sus clientes, además ya cuenta con clientes fijos lo que le permite mantenerse y seguir creciendo como empresa.

El usuario encargado de ingresar la información al sistema sobre las actividades económicas y financieras del restaurante, podrá entregar en cualquier reporte como: hoja de costos, orden de producción, informe de existencia de inventario, reporte de ingresos, requisiciones de materiales, reporte de ventas, reporte de compras, estado de costos, estado de resultados, balance general, con el fin conocer la situación del restaurante y de tomar decisiones correctivas si el caso lo amerita.

El objetivo principal de este proyecto de tesis es ser una herramienta de apoyo para la administración en la toma de decisiones, con el fin de controlar, organizar y manejar los recursos humanos y económicos-financieros eficientemente.

Además el sistema le facilitará a la administración cumplir sus obligaciones tributarias, como la declaración del IVA y el Impuesto a la renta.