

EJERCICIO: Empresa P-E

Tema: Punto de equilibrio.

Enrique un Chef reconocido, decidió emprender un negocio y constituir una empresa denominada P-E (Pasteles Enrique).

El Chef tiene un alto nivel de conocimientos en repostería y tiene muy claro tres alternativas para desarrollar su negocio (Pasteles comerciales, pasteles de un nivel intermedio o pasteles finos de alta repostería), actualmente está solicitando un crédito bancario para cubrir los costos iniciales y el banco le solicita un Plan de negocios donde muestre el punto de equilibrio donde iniciaría a generar utilidades operativas.

Escenario 1 – Pasteles comerciales

Se estima un precio de venta de \$120 pesos por cada pastel.
Los costos variables para este tipo de pastel se integran como sigue:
Harina 15 pesos,
Huevos 10 pesos,
Leche 10 pesos,
otros 5 pesos

Escenario 2 – Pasteles de un nivel intermedio

Precio estimado de venta \$300 pesos cada pastel
Los costos variables subirían al doble en comparación con los de un pastel comercial (incremento al 100%).

Escenario 3 – Pasteles finos de alta repostería

Precio estimado de venta \$600 pesos cada pastel
Los costos variables para este tipo de pasteles se incrementan considerablemente en comparación con los costos de un pastel comercial, quedando como sigue:

Harina \$80 pesos
Huevo \$20 pesos
Leche \$ 20 pesos
Mantequilla \$50 pesos
Mermelada \$50 pesos
Nueces y otros \$80 pesos.

Para los tres escenarios se consideran los mismos costos fijos:

Renta del local por \$2,700,

Depreciación del horno por \$300 y
Gas por \$500 entre otros

El Chef Enrique estima que los niveles de venta podrían ser los siguientes:

Comerciales 50 pasteles
Intermedios 30 pasteles
Alta repostería 25 pasteles

El Chef quiere incluir en su plan de negocio, ¿cuál sería el punto de equilibrio para cada escenario y con estos niveles de ventas cuál opción podría ser la más rentable?

* * * * *