**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?

\* \* \* \* \*