



**GRADO EN ECONOMÍA**

**CURSO ACADÉMICO  
2021-2022**

**TRABAJO FIN DE GRADO**

**COSTES EN EL SECTOR DE LA  
HOSTELERÍA**

**COSTS IN THE HOSPITALITY SECTOR**

Autor: Carmen Lomas Martínez

Tutor: Antonio Ángel Rueda González

## ÍNDICE

<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> _____	Pág. 3
<b>RESUMEN</b> _____	Pág. 5
<b>ABSTRACT</b> _____	Pág. 6
<b>1. INTRODUCCIÓN</b> _____	Pág.7
<b>2. HOSTELERÍA</b> _____	Pág.7
2.1 EVOLUCIÓN ECONÓMICA	
2.2 TIPOS DE HOSTELERÍA	
2.1.1 Restauración	
2.2.2 Alojamiento	
2.3 SUPERVIVENCIA	
2.4 EMPLEABILIDAD	
<b>3. HOTELERÍA</b> _____	Pág. 13
3.1 CONCEPTO	
3.2 CLASIFICACIÓN DE LA HOTELERÍA	
<b>4. SUPUESTO PRÁCTICO GESTIÓN DE UN HOTEL</b> _____	Pág. 15
4.1 PROPUESTA DEL HOTEL A ESTUDIAR (HOTEL LA PRIMERA)	
4.1.1 Distribución del hotel	
4.1.2 Inversiones	
4.1.3 Ocupación	
4.1.4 Movimientos de inventario	
4.1.5 Personal del hotel	
4.1.6 Suministros	
4.1.7 Servicio de terceros	
4.1.8 Depreciación	
4.2 RESOLUCIÓN DEL CASO PRÁCTICO	
4.2.1 Cálculo de los consumos totales	
4.2.2 Cálculo consumo total de suministros	
4.2.3 Distribución de cantidades	
4.2.4 Cálculo de la depreciación mensual	
4.2.5 Cálculo del coste unitario	
4.2.6 Determinación de los resultados	

**5. SITUACIÓN DEL COVID-19** \_\_\_\_\_ Pág. 29

5.1 IMPACTO DEL COVID EN LA HOSTELERÍA

5.2 PROPUESTA DEL HOTEL A ESTUDIAR EN TIEMPOS DE COVID

- 5.2.1 Inversiones
- 5.2.2 Ocupación
- 5.2.3 Movimientos de inventario
- 5.2.4 Personal del hotel
- 5.2.5 Suministros
- 5.2.6 Servicios de terceros
- 5.2.7 Depreciación y amortización

5.3 RESOLUCIÓN DEL CASO PRÁCTICO EN TIEMPOS DE COVID

- 5.3.1 Cálculo de consumos totales
- 5.3.2 Cálculo consumo total de suministros
- 5.3.3 Distribución de cantidades
- 5.3.4 Distribución de los costos de aprovisionamiento y transformación.
- 5.3.5 Cálculo de los costos unitarios
- 5.3.6 Determinación de los resultados

**6. CONCLUSIÓN** \_\_\_\_\_ Pág. 39

**7. BIBLIOGRAFÍA** \_\_\_\_\_ Pág. 41

**ÍNDICE DE TABLAS.**

- Tabla 1: Distribución de la producción por CC.AA.
- Tabla 2: Evolución de los establecimientos de restauración en España.
- Tabla 3: Evolución de los establecimientos de la restauración en Cantabria.
- Tabla 4: Evolución de los establecimientos de alojamiento en España.
- Tabla 5: Evolución de los establecimientos de alojamiento en Cantabria.
- Tabla 6: Número de habitación y días del mes.
- Tabla 7: Inversión inicial del hotel.
- Tabla 8: Cantidad vendida y precios asignados por unidad.
- Tabla 9: Movimientos de inventario del hotel La Primera.
- Tabla 10: Salarios de los profesionales.
- Tabla 11: Costes de personal indirectos.
- Tabla 11.1: Porcentaje de costes según departamento.
- Tabla 12: Dinero total invertido en suministros.
- Tabla 12.1: Dinero invertido en suministros de huésped por habitación.
- Tabla 12.2: Dinero invertido en suministros de limpieza por habitación.
- Tabla 12.3: Dinero invertido en suministros de lavandería por habitación.
- Tabla 13: Gastos por servicios de terceros.

**Tabla 13.1: Porcentaje de costes según departamento.**

**Tabla 14: Inventario, compras y consumo de existencias.**

**Tabla 15: Distribución de existencias según porcentaje en los distintos departamentos.**

**Tabla 16: Distribución de suministros.**

**Tabla 17: Distribución de cantidades en centros de aprovisionamiento y transformación.**

**Tabla 18: Cálculo depreciación mensual.**

**Tabla 19: Cantidad para cada departamento de personal directo, indirecto y servicios de terceros.**

**Tabla 19.1: Área ocupada por cada departamento.**

**Tabla 20: Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de alojamiento.**

**Tabla 20.1: Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de restauración.**

**Tabla 21: Determinación de los resultados.**

**Tabla 22: Cantidad vendida y precios asignados por unidad en tiempos de COVID.**

**Tabla 23: Movimientos de inventario del hotel La Primera en tiempos de COVID.**

**Tabla 24: Salarios de los profesionales en tiempos de COVID.**

**Tabla 25: Costes del personal indirecto en tiempos de COVID.**

**Tabla 26. Dinero total invertido en suministros en tiempos de COVID.**

**Tabla 27: Inventario, compras y consumo de existencias en tiempos de COVID.**

**Tabla 27.1: Distribución de existencias según porcentaje en los distintos departamentos en tiempos de COVID.**

**Tabla 28: Distribución de suministros en tiempos de COVID.**

**Tabla 29: Distribución de cantidades en centros de aprovisionamiento y transformación en tiempos de COVID.**

**Tabla 30: Cantidad para cada departamento de personal indirecto y servicios de terceros en tiempos de COVID.**

**Tabla 31: Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de alojamiento en tiempos de COVID.**

**Tabla 31.1: Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de restauración en tiempos de COVID.**

**Tabla 32: Determinación de los resultados en tiempos de COVID.**

## **ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.**

**Ilustración 1: Aportación de la hostelería en el PIB.**

**Ilustración 2: Evolución de la ocupación en Cantabria.**

### **RESUMEN.**

En el presente trabajo se van a estudiar los costes del sector de la hostelería de un hotel ficticio con el objetivo de analizar su rentabilidad. Se comienza con una presentación de la hostelería, así como de sus principales índices, donde se encuentra la evolución económica, su impacto sobre el PIB nacional, su facturación y su empleabilidad. Se indican los diferentes sectores dentro de la hostelería y se realiza un análisis comparativo de cada uno de los índices entre la situación de España y la situación de Cantabria.

Este proyecto se va a centrar en el sector de la hotelería, ya que este incluye asimismo servicios como bar, cafetería y restaurante, donde se podrán ver los costes de cada uno. Se verá su concepto así como la evolución que esta ha experimentado desde los inicios del turismo hasta la época actual, así como su clasificación por estrellas según los servicios prestados.

El hotel creado con el cual se va a estudiar la rentabilidad ha sido ubicado en la ciudad española de Santander. Dicho hotel consta de tres estrellas y está situado en primera línea de playa, lo que conforma un entorno muy privilegiado, características que serán tenidas en cuenta a la hora de fijar los precios. Se van a analizar numerosos índices como la distribución, la inversión, la ocupación, los movimientos de inventario, los suministros, el personal contratado, los servicios, la depreciación, etc. Todo ello suponiendo unas cifras con las que a la hora de la resolución del ejercicio obtengamos una rentabilidad positiva.

Un aspecto relevante a tener en cuenta en la elaboración de este trabajo, es la situación causada por el COVID19, debido a las diferentes restricciones y medidas sanitarias que afectan al sector. Este va a ser comentado y aplicado al supuesto del hotel, en el que se verá las grandes pérdidas que esta situación de pandemia ocasiona ya que es un hecho imprevisto que va a provocar una reducción de ventas así como de plantilla inesperado.

Por último, se verán las expectativas de recuperación que el sector de la hostelería tiene previsto para estos próximos años y su lenta pero imparable recuperación.

## **ABSTRACT.**

In the following paper we are studying the costs of the hospitality industry applying them into a fictitious hotel with the objective of analyzing its profitability. We start with a presentation of the hospitality industry, as well as of its main rates, where its economic evolution, its impact on the national GDP, its invoicing and its employability are found. Different sectors of the hospitality industry are indicated and a comparative analysis of each rate between the situation of Spain and the situation of Cantabria is made.

This paper focuses on the hotel industry sector, since it also includes services as bar, cafeteria and restaurant, where the cost of each one will be studied. It's definition will be studied but also the evolution that the hospitality sector has experienced since the beginning of tourism until the actual period. Its star ranking will also be analyzed.

The fictitious hotel with which the profitability is going to be studied has been located in the Spanish city of Santander. That hotel is provided of three stars and it is located on the beachfront, that gives it a privileged environment, qualities that will be kept on mind at the time of setting prices. Numerous rates as distribution, investment, occupation, inventory movement, supplies, employed staff, services, depreciation, etc are analyzed. All this assuming figures with which when solving the exercise we obtain a positive profitability.

A relevant aspect that we take into account in the working out of this paper is the situation caused by the COVID19, due to different restrictions and sanitary measures that affect to the sector. This is going to be mentioned and applied to the fictitious hotel's case, in which it would be possible to see huge losses that the pandemic situation causes as it is an unexpected event that provokes a reduction in sales and stuff.

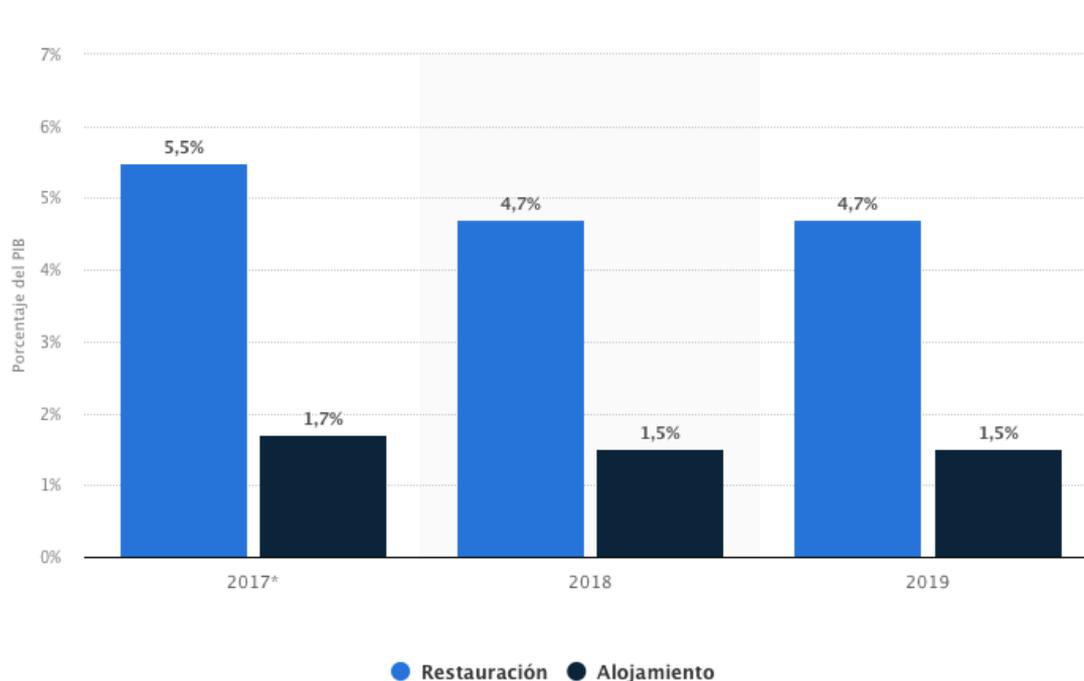
Finally, we will see the recovery expectations that the hospitality sector plans for these coming years and its slow but unstoppable recovery.

## 1. INTRODUCCIÓN.

La hostelería como bien define la RAE es simplemente “el conjunto de servicios que proporcionan alojamiento y comida a los clientes” (Real Academia Española, 2021). Sin embargo, aún bien pareciendo sencillo, es un concepto realmente complejo ya que abarca una multitud de factores y servicios.

Conforma un sector importantísimo en la economía española, ya que como nos muestra el siguiente gráfico ha venido aportando un buen porcentaje en el PIB español hasta el año 2019.

Ilustración 1: Aportación de la hostelería en el PIB.



**Nota.** Fuente: (Confederación Empresarial de Hostelería de España , 2021)

Una vez presentado el concepto de la hostelería, se va a proceder a estudiar su evolución económica a lo largo de los últimos años, su aportación al PIB, su empleabilidad y los distintos sectores de los que se compone.

## 2. HOSTELERÍA.

### 2.1. EVOLUCIÓN ECONÓMICA.

En los últimos años se puede observar la evolución económica experimentada por la hostelería nacional, con facturaciones más o menos constantes desde el 2010, caídas en los años 2013 y 2014 y una gran subida a partir del 2015.

En 2017, su aportación al PIB fue de un 7,2%, aportando 120.505 millones de euros a la economía nacional. En el 2018, tuvo un peso de un 6,2% en el PIB nacional, distribuido en un 4,7% correspondiente a

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

la restauración y en un 1,5% por parte del alojamiento, con unas ganancias de 123.612 millones de euros, cifra menor que en 2019, cuando aportó 129.341 millones de euros a la economía del país, significando un 6,4% en el PIB español. Se puede observar la disminución en la aportación al PIB en estos últimos años con respecto al año 2017; en el Anuario de la Hostelería de España de 2019 se explica que es debido a la mejoría en la gestión de la economía sumergida (Cehe, 2019).

Este apunte de la economía sumergida es muy importante y un tema bastante preocupante en la economía española, ya que se trata de todas aquellas actividades y servicios que no son declarados ante la Administración Pública, lo que conlleva a una pérdida de ingresos por parte del Estado, que podrían ser traducidos en beneficios y ayudas a los ciudadanos (S., 2021).

En la presentación del Anuario de la Hostelería de 2021 podemos ver la gravedad del impacto del COVID en la hostelería. Se acontece una gran caída en las ganancias de este sector, contribuyendo en el 2020 en un 3,5% en el PIB nacional correspondiente a un 3,1% de la restauración y apenas un 0,4% procedente del alojamiento, con facturaciones de 74.421 millones de euros, casi la mitad con respecto al año anterior.

Jose Luis Yzuel, presidente de la hostelería de España, explica que todo esto se debe a los grandes cambios que ha experimentado este sector como consecuencia de la pandemia, refiriéndose a todas las restricciones sufridas que han acontecido al cierre de muchos establecimientos y a grandes pérdidas (Cehe, 2021).

En el caso de Cantabria, lugar donde se encuentra el hotel que se va a presentar en el apartado 4 de este trabajo, la evolución económica de la hostelería se ha mantenido muy constante. Puede parecer que tiene un ritmo similar al nacional en los primeros años que aparecen en la tabla N°1; sin embargo, no ha tenido el mismo crecimiento a partir del año 2015 sino que se ha mantenido constante respecto de los anteriores. Como es lógico, ha tenido una fuerte caída tras la pandemia, con una facturación en 2020 de 975 millones de euros.

Tabla 1: *Distribución de la producción por CC.AA.*

CC. AA	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Nac iona l	104.40 1	104.91 0	102.47 1	98.41 7	100.38 2	105.63 1	112.10 5	119.87 8	123. 612
Can tabr ia	1.356	1.367	1.275	1.134	1.132	1.183	1.239	1.311	1.36 0

Nota. Fuente: (Cehe, 2019).

## 2.2. TIPOS DE HOSTELERÍA.

Se puede dividir la hostelería en dos grupos principales:

### 2.2.1. Restauración.

En este sector se encuentran los establecimientos de Comidas (Restaurantes y Cafeterías), las Colectividades y Catering, y los establecimientos de Bebidas (Bares).

En la siguiente tabla podemos ver cómo el sector de la restauración experimenta una caída en el número de establecimientos del año 2010 al año 2016, con una importante recuperación desde ese año hasta el 2020, año en que la hostelería contaba con 282.567 locales.

Tabla 2: *Evolución de los establecimientos de restauración en España.*

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Restauración</b>	<b>286.969</b>	<b>284.938</b>	<b>283.732</b>	<b>280.495</b>	<b>274.718</b>	<b>274.638</b>	<b>274.577</b>	<b>277.539</b>	<b>279.396</b>	<b>280.078</b>	<b>282.567</b>
Restaurantes y Cafeterías	71.818	72.527	73.023	72.294	71.077	71.748	73.696	76.492	78.950	80.736	81.179
Colectividades y Catering	12.431	12.912	13.318	13.671	13.993	14.890	15.735	16.617	17.140	18.112	18.793
Bares	202.720	199.499	197.391	194.530	189.648	188.000	185.146	184.430	183.306	181.230	182.595

**Nota.** Fuente: (Cehe, 2021)

Podemos ver que los establecimientos que más han cerrado han sido los bares, que al contrario que los otros dos formatos de restauración han disminuido en 20.125 locales.

Esta situación puede deberse a la falta de conocimiento de los propietarios acerca de los costes que conlleva, de las compras de existencias, de la falta de experiencia, etc; lo que conlleva a cierre por la falta de rentabilidad del establecimiento.

En el caso de Cantabria podemos ver como el número de establecimientos de restauración han ido disminuyendo progresivamente durante los últimos diez años, pasando de 4.050 locales en el 2010 a 3.666 establecimientos en el año 2020.

Tabla 3: *Evolución de los establecimientos de la restauración en Cantabria.*

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Restauración</b>	<b>4.050</b>	<b>4.051</b>	<b>4.051</b>	<b>3.953</b>	<b>3.834</b>	<b>3.729</b>	<b>3.684</b>	<b>3.742</b>	<b>3.686</b>	<b>3.642</b>	<b>3.666</b>
Restaurantes y Cafeterías	869	934	938	905	905	869	902	913	912	930	926
Colectividades y catering	93	94	91	93	93	96	92	97	102	93	94
Bares	3.088	3.023	3.022	2.955	2.836	2.764	2.690	2.732	2.672	2.619	2.646

**Nota.** Fuente: (Cehe, 2021)

Dentro del sector de la restauración, la colectividad más afectada ha sido la de los establecimientos de Bebidas, es decir, los bares, de 3.088 en el 2010 a 2.646 establecimientos en el 2020. Al contrario de esta situación, han sido más afortunados los establecimientos de Comidas así como de Catering ya que se han mantenido e incluso incrementado.

En los últimos años muchas empresas ya declaradas como restaurantes, hoteles o particulares decidieron dar el paso de ofrecer sus servicios fuera de sus locales.

Uno de factores que llevaron a dar el paso fue el conocimiento del dato del número de personas que todos los días comen fuera de sus casas contando con un tiempo reducido para ello.

El lugar que más requiere de estos servicios son los colegios, donde miles de niños necesitan comer todos los días por cuestiones de tiempo de sus padres o por residir lejos de sus colegios.

Lo mismo ocurre con las residencias para personas dependientes, los geriátricos, o incluso algunas empresas de trabajo que ya han puesto a disposición de sus trabajadores un comedor con este servicio.

Sin embargo, el sector que más auge de empresas de este tipo ha provocado, ya que las comentadas anteriormente llevan practicándose más de 20 años, ha sido el de las celebraciones, eventos, bodas, etc. Hoy en día muchas personas deciden hacer cumpleaños, comuniones, despedidas, bodas en lugares como fincas, casas particulares, locales..., y para ello a lo que recurren este tipo de personas es a los catering por la comodidad del servicio, ya que se encargan de adecuar la zona, amueblarlo con mesas, sillas, carpas, y lo más importante, con la comida ya preparada a gusto del consumidor.

Otro factor muy relevante de este sector es su empleabilidad, ya que además de los empleados ya contratados en sus restaurantes físicos, necesitan nuevos empleados que se encarguen de estar un día fuera dando el mismo servicio que en el local mencionado. También da empleo a otro tipo de empresas como las empresas de alquiler de furgonetas, ya que necesitan transportar todo el material desde el establecimiento hasta el lugar de celebración.

Debido a todas estas comodidades es que ha tenido tanto auge este tipo de hostelería (Confidencial Digital , 2019).

### 2.2.2. Alojamiento.

Abarca hoteles, apartamentos, casas rurales, campings y otros establecimientos como pensiones, albergues, etc.

En España el alojamiento se ha visto engrandecido desde 2010 hasta el 2020 con la apertura evolutiva de un total de 10.216 establecimientos de alojamiento, repartiéndose en 2.874 nuevos hoteles, 6.835 nuevos apartamentos y casas rurales, 133 campings, así como 374 establecimientos considerados como otros que pueden ser pensiones, hostales, etc.

Tabla 4: *Evolución de los establecimientos de alojamiento en España.*

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
<b>Alojamiento</b>	<b>27.252</b>	<b>27.732</b>	<b>27.939</b>	<b>28.444</b>	<b>28.720</b>	<b>29.379</b>	<b>30.270</b>	<b>32.086</b>	<b>34.915</b>	<b>35.862</b>	<b>37.468</b>
Hoteles	14.364	14.749	14.773	14.781	14.858	14.965	15.112	15.737	16.615	16.792	17.817



Otro factor que no se tiene en cuenta la mayoría de las veces o que no está en nuestro pensamiento es la población que reside en esa misma localidad, sobre todo la población joven, que es la que mantiene esos negocios en las temporadas bajas, ya que celebran cumpleaños, fiestas, reuniones durante los fines de semana en las casas rurales de la zona, aportando un gran porcentaje de ocupación en las temporadas fuera de verano.

El hecho de que haya aumentado el número de alojamientos no quiere decir que haya mejorado la situación, ya que como hemos visto anteriormente la facturación de la hostelería ha descendido considerablemente.

### **2.3. SUPERVIVENCIA.**

En el caso de la restauración con el impacto de la crisis de 2020 a raíz de la pandemia, el Anuario de la Hostelería de 2021 comunica lo siguiente:

Basándose en los estudios acerca de la supervivencia de las empresas del Instituto Nacional de Estadística, atendiendo al sector de la restauración, muestra la evolución de la supervivencia de las unidades empleadoras (referidas a empresas y autónomos con personal a su cargo) y de los autónomos a lo largo del año 2020, año señalado por la aparición de la COVID-19.

Por una parte, la supervivencia de las unidades legales empleadoras superó positivamente el primer trimestre del mencionado año con un 81,21%; sin embargo, como consecuencia de la pandemia (debido a las restricciones, los cierres, etc), fue notada su caída con un 78,51% de supervivencia en el segundo trimestre, un 74,86% en el tercer trimestre, llegando a un 70,41% en el último trimestre. Lo que se traduce en una reducción del 10,8%.

Por otro lado, en el caso de los autónomos la caída ha sido menor, con una tasa de supervivencia en el primer trimestre del 91,84%, un 89,24% en el segundo trimestre, un 85,79% en el tercero, cerrando el último trimestre de 2020 con un 82,48%, suponiendo una caída de un 9,36%. (Cehe, 2021) .

En cuanto al sector del alojamiento, también ha sufrido cambios: las unidades legales empleadoras han visto reducir su tasa de supervivencia en un porcentaje menor que el del sector de la restauración, desde un 89,3% en el primer trimestre, continuando con un 87,1% en el segundo, en el tercero un 84,7% y cerrando el año con un 80,5% de supervivencia, es decir, una reducción de un 8,8%, un 2% menos que en el caso de la restauración. Los autónomos siguen el mismo camino en este sector, pasando de un 94,12% en el primer trimestre a un 86,53% en el último, lo que supone una caída del 7,59%, un 1,77% inferior al del sector de la restauración. (Cehe, 2021).

### **2.4. EMPLEABILIDAD.**

En este apartado se analiza la aportación que la hostelería hace al empleo en situaciones normales comparado con las cifras obtenidas durante el año con la COVID-19.

Según el anuario de la hostelería de 2019, los puestos de trabajo en los últimos diez años aumentaron en 250 mil.

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Como podemos ver en la tabla anterior, el número de empleos en el 2018 en el sector de la restauración era de 1.298.500, que comparado con el año 2017 aumentó en un 5,2%, que se traduce en 63.925 nuevos puestos de trabajo. En cuanto a los puestos de trabajo en el alojamiento fueron 409.200 y se vio aumentado en un 1,7%, 6.700 puestos con respecto al año anterior.

En cifras totales se estima que la hostelería abarcó finalmente 1.707.700 puestos, 70.600 más que en el 2017, lo que supone un aumento del 4,3%.

Lo que nos muestra el anuario de la hostelería de 2021 son cifras menores. Informa que en el sector de la restauración hubo 1.113.375 empleos, reduciéndose en un 14,9% respecto al 2019; con una bajada también del 21,8% en el sector del alojamiento.

La aportación total de la hostelería al empleo en el 2020 fue de 1.432.075 empleos, que como podemos ver comparándolo con el 2018, supone una caída de 275.625 puestos de trabajo en el total de 2 años (Cehe, 2019).

Si se comparasen más años, se podría concluir que la capacidad de empleo en la hostelería ha sido ascendente hasta el año 2020 desde la crisis del 2008. Se puede suponer por razones obvias que la causa de esa caída ha sido la aparición de la pandemia, que ha venido ligada al cierre de muchos establecimientos hosteleros, lo que ha supuesto despidos y ERTE (Expediente de Regulación Temporal de Empleo).

Es un concepto que era prácticamente desconocido hasta el momento del COVID-19, y se trata de una medida que pueden adoptar las empresas, donde se incluye la hostelería, para reducir o suspender los contratos laborales durante un tiempo acordado hasta que la situación económica mejore, con la condición de regreso al trabajo con las mismas condiciones de contrato.

Esto ha supuesto miles de bajas en el sector que han acabado convirtiéndose en despidos debido al cierre de los múltiples establecimientos hosteleros, que explican la gran baja de puestos en este último año 2020 (Gobierno de España , 2020).

### 3. HOTELERÍA

En concreto este trabajo se va a centrar en el sector hotelero, ya que se trata de un concepto muy completo que une alojamiento y restauración. En el hotel que se presenta para el estudio se concentran restaurante, cafetería, así como bar, además de por supuesto el alojamiento que implica el hotel.

Se centra en este sector ya que se considera que es uno de los más afectados con la situación de la pandemia y se quiere estudiar cuáles serían los costes y pérdidas que se tienen a raíz de la COVID-19.

#### 3.1. CONCEPTO.

La definición que la RAE otorga a la hotelería es la siguiente: “*Conjunto de servicios hoteleros*”, donde un hotel es definido como “*Establecimiento de hostelería capaz de alojar con comodidad a huéspedes o viajeros*” (Diccionario actual , 2022)

El principal promotor en la historia de este sector es el turismo, que se vio iniciado antes de la década de los sesenta, casi recuperada la nación de la

Guerra Civil. En esta década el turismo era escaso ya que era un privilegio no asequible para la mayoría de las personas, las cuales lo único que aspiraban para poder hacer turismo eran las pensiones de aquel momento.

El principal turismo era el de lujo, movido sobretudo en ciudades importantes, costeras y con establecimientos como casinos, balnearios, etc.

Como en todo comienzo, el volumen de turistas en la primera etapa no era muy grande; sin embargo, con la entrada de la década de los sesenta, este se ve incrementado, sobre todo de turistas extranjeros, debido a la mejora del nivel de vida de algunos países europeos.

El citado aumento tuvo como consecuencia lógica la apertura descontrolada de numerosos hoteles, dañando a su paso los paisajes y entornos naturales y privilegiados de las ciudades. También causó descontrol en los oficios, llegando a la explotación laboral y la asignación por necesidad de altos rangos a personas con gran falta de experiencia.

Es en esta etapa donde destacan las innovaciones técnicas y empiezan a surgir las primeras cadenas hoteleras.

La crisis del petróleo y la aparición del franquismo causan un gran descendimiento del turismo, llevando a la quiebra a muchos establecimientos hoteleros. Una vez superada vuelve a ser el principal destino turístico de Europa, esta vez con más cadenas hoteleras, las cuales compran los hoteles particulares que se habían arruinado.

Esta etapa destaca por la recuperación y la organización empresarial profesional.

En la siguiente fase se produce la industrialización del sector gracias al aprovechamiento de la situación de recuperación que estaba experimentando. La industrialización se trata del *“sometimiento de un producto o una actividad económica a la explotación organizada del proceso industrial”*. En este período tienen auge de nuevo las cadenas hoteleras, cada vez más presentes en las zonas costeras. Surge también un factor clave en el turismo, el IMSERSO (Instituto de Mayores y Servicios Sociales), el cual mantiene a salvo los hoteles durante las temporadas bajas.

Se reorganizan también los costes del sector, procurando una reducción de los mismos.

La última etapa marca el ritmo definitivo que sigue la hotelería actualmente, y gracias a la no privatización del transporte aéreo empiezan a llegar turistas de nuevas zonas, ampliando así la oferta hotelera y la competencia, por lo tanto la mejora de los establecimientos y de los servicios (Espada, 2012)

### **3.2. CLASIFICACIÓN DE LA HOTELERÍA.**

En este apartado se va a abordar un tema que lleva siendo un gran problema para la industria hotelera en Europa y está causando mucha controversia. Se trata de la clasificación de la hotelería en España.

Independientemente de la clasificación que se pueda realizar en cuanto al tipo de hotel, si es un hotel de carretera, de ciudad, de costa...; se tiende a dar más importancia y a fijarse más en la clasificación que tal hotel tiene por el número de estrellas que le han otorgado.

La raíz de este problema es el tan diferente sistema de clasificación de la industria hotelera que existe en Europa, donde se está intentando luchar por la

unificación económica y social, actuación que la clasificación practicada en España y en otros países dificulta.

El tipo de sistema llevado a cabo en España, la clasificación por estrellas, se considera antiguo, además de no realista, ya que al hotel se le asignan las estrellas desde el momento en que es creado, teniendo a lo largo del tiempo muy pocas revisiones e inspecciones con el objetivo de reclasificar el hotel, con lo cual se considera que es un engaño para los clientes, ya que puede ser un hotel de 4 estrellas de hace veinte años sin ofrecer los servicios actuales que una categoría de este tipo aporta.

El problema que radica en la categorización de los hoteles en España es que solo tiene en cuenta el establecimiento en cuanto a niveles arquitectónicos, sin tener en cuenta, por ejemplo, la calidad del servicio físico del hotel, el trato con los clientes, etc. El mismo sistema de clasificación presentan Italia y Portugal.

Pero la opción de unificar los criterios en toda Europa es una solución poco viable debido a los diferentes criterios utilizados en cada uno de los países, con lo cual una solución que se plantea es unir en cada país el sector público y privado, el primero para establecer unos mínimos necesarios según las estrellas de un hotel, y el segundo para crear la oferta de servicios y necesidades según el estudio de mercado de cada país (Arcarons, 2008)

#### **4. SUPUESTO PRÁCTICO DE LA GESTIÓN DE UN HOTEL.**

Después de analizar las principales características de la hostelería, así como sus aportaciones, en este trabajo se va a demostrar la gran rentabilidad de los hoteles, así como las grandes pérdidas que han sufrido a raíz de la COVID-19.

Se va a mostrar cómo la misma propuesta de hotel es rentable en situaciones normales y deja de serlo con la pandemia.

##### **4.1. PROPUESTA DEL HOTEL A ESTUDIAR. (HOTEL LA PRIMERA).**

Este sub-apartado se va a centrar en reflejar la propuesta de todos los datos del establecimiento necesarios para el posterior análisis de su rentabilidad.

Además, se van a ir comentando todos los departamentos mencionados a lo largo del ejercicio.

El objetivo es ser capaz de plantear una propuesta acerca de las inversiones a realizar para este hotel, el número de empleados que debería tener, sus respectivos salarios, así como los costes e ingresos de este, con el objeto de comprobar si tiene rentabilidad a partir de los datos propuestos.

##### **4.1.1. Distribución del hotel.**

El hotel La Primera de Santander cuenta con sesenta habitaciones, de las cuales veinte son simples y cuarenta son dobles. No dispone de ninguna suite, uno de los factores por los que no puede acceder a una estrella más en su nivel. Tampoco cuenta con habitaciones para personas de movilidad reducida, factor condicionante también que impide las 4 estrellas para este hotel entre otros muchos factores y servicios. (VINCCI, 2020).

Este hotel propuesto consta de servicio de cafetería, bar y restaurante.

Tabla 6: *Número de habitaciones y días del mes.*

HABITACIONES	60 (20 simples y 40 dobles)
DÍA DEL MES	30

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 4.1.2. Inversiones.

Para el levantamiento de este hotel se necesita adquirir un terreno donde situarlo, contratación de una empresa de construcción, además hay que tener en cuenta los gastos de decoración del hotel, tales como mobiliario, maquinaria necesaria (equipos) para su correcto funcionamiento, etc. La inversión final del hotel que se plantea viene expuesta en la siguiente tabla (ha de tenerse en cuenta que todas las cifras son ficticias):

Tabla 7: *Inversión inicial del hotel.*

EN QUÉ SE INVIERTE	DINERO INVERTIDO
TERRENOS	988.934,34€
CONSTRUCCIONES	4.500.000,00€
EQUIPOS	988.934,34€
MOBILIARIOS	284.813,09€
TOTAL	6.762.681,77€

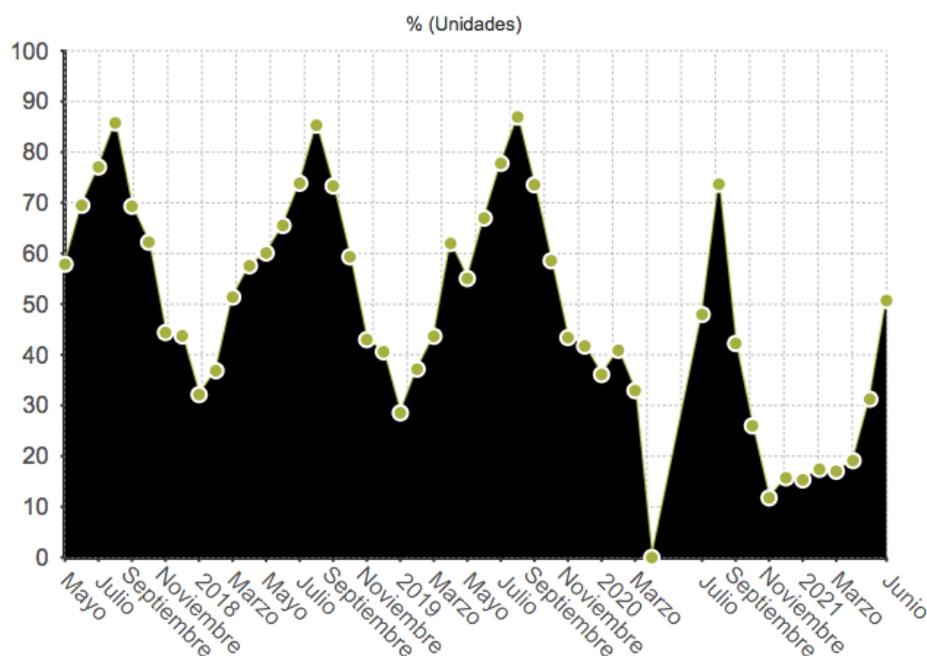
**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 4.1.3. Ocupación.

Un factor clave en el sector hotelero es la ocupación, que como nos indica Momo Marrero “*es el ratio de habitaciones ocupadas en función de las disponibles que se obtiene mediante el cociente entre el número de habitaciones vendidas por habitaciones disponibles a la venta*” (Hernández, 2016). Además, dependiendo de la ocupación, los hoteles establecen distintos precios para las habitaciones.

Para establecer el porcentaje de ocupación, se toma como referencia el mes de junio de 2019, aproximadamente un ochenta por ciento de ocupación en Santander.

Ilustración 2: Evolución de la ocupación en Cantabria.



(Instituto Nacional de Estadística)

En este caso, con un ochenta por ciento de ocupación, la tarifa por habitación simple es de 58,00€ + IVA y 78,00€ + IVA por habitación doble.

#### 4.1.4. Movimientos de inventario.

Acorde al número de habitaciones de las que dispone el hotel y del porcentaje de ocupación del mismo mes, este necesita establecer una estimación acerca del número de platos que desea vender en cada departamento, para así luego en base a esa cantidad realizar las compras de materias primas. En la siguiente tabla se informa acerca de las previsiones de venta:

Tabla 8: Cantidad vendida y precios asignados por unidad.

CONCEPTO	Nº VENDIDO	PRECIO
CAFETERÍA	40 desayunos diarios	11,90€ (incluido IVA)
RESTAURANTE	50 platos diarios	22,00€ (incluido IVA)
BAR	100 bebidas diarias	8,00€ (incluido IVA)

**Nota.** Fuente: (Nexohotel, 2017)

Para el establecimiento de los precios del desayuno se basa en la media europea. En el caso del menú en el restaurante, en datos reales de un hotel de 3 estrellas situado asimismo en Santander. En cuanto a los precios de las consumiciones, son datos ficticios, ya que el precio puede fluctuar de un mes a otro, por lo que es un dato inventado y en el supuesto de este hotel es de 8€.

Los conceptos y cifras que se exponen en las tablas N° 8 y 9 pertenecen al departamento de alimentos y bebidas (A&B), encargado en todos los

aspectos y funciones relacionados con la preparación y oferta de alimentos y bebidas a los huéspedes (Chavez).

Dentro de este se engloban varios puntos diferentes del establecimiento, como son cafetería, restaurante y bar en el caso de este hotel.

Otro aspecto que ha de tenerse en cuenta y que también se observa en la tabla N° 4, es que en este departamento se incluyen comidas, carnes y pescados; otros alimentos y bebidas, este apartado es referido a aquellos productos no incluidos en el anterior y que pertenecen exclusivamente a la cafetería y el restaurante; y, por último, licores, donde se hace referencia a todas las bebidas alcohólicas adquiridas por el hotel y que se destinan en su totalidad al bar de este.

Todo lo mencionado anteriormente puede englobarse en el concepto de materias primas (*“cualquier ingrediente utilizado en la elaboración de un producto”* (Real Academia Española, 2021).

Otro elemento relevante es que los costes que se incluyen en este no son fijos, sino variables, que por definición técnica *“es el gasto que fluctúa en proporción a la actividad generada por una empresa”* (Gil, 2015); ya que dicho gasto en materias primas, como se expone anteriormente, depende de distintos factores como son los siguientes: número de huéspedes, ocupabilidad, disponibilidad de proveedores, etc (Fondo de Cultura Económica, 2010).

En la siguiente tabla se muestran los movimientos de inventario de La Primera:

Tabla 9: *Movimientos de inventario del Hotel La Primera*

TIPO	EXISTENCIA INICIAL	COMPRAS AL CONTADO	EXISTENCIA FINAL
CARNES Y PESCADOS	1.170,00€	9.749,99€	6.006,00€
OTROS ALIMENTOS Y BEBIDAS	780,00€	13.649,99€	2.145,00€
LICORES	3.900,00€	7.800,00€	3.276,00€
TOTAL	5.850,00€	31.199,98€	11.427,00€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Lo ideal en cuanto a este es que teniéndose en cuenta las existencias iniciales de materias primas, se comprasen unas determinadas cantidades para que el resultado de las existencias finales fuese el más bajo posible. En esta labor, el departamento de compras tiene un papel muy importante ya que se encarga de que el suministro de materias primas sea el adecuado (Universidad de las Palmas de Gran Canaria).

La distribución de las existencias en los diferentes departamentos es la siguiente: carnes y pescados se distribuyen en un setenta por ciento en el restaurante y en un treinta por ciento en la cafetería; los víveres, en un ochenta por ciento en el restaurante y en un veinte por ciento en la cafetería; por último, los licores están presentes en un cien por ciento en el bar.

#### 4.1.5. Personal del hotel.

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

A continuación, se expone lo que es considerado uno de los elementos más importantes y con más peso del hotel, el recurso humano. Este es el que está de cara a los huéspedes y conforma la imagen del establecimiento.

El hotel La Primera consta de cuatro recepcionistas, doce camareras de pisos, una gobernanta, tres conserjes, un maitre, un cocinero en el restaurante, tres camareros en el restaurante, un mayordomo en el mismo, dos barman en el departamento del bar, dos camareros en el mismo, un cocinero en la cafetería, así como un camarero, un administrador y un comercial.

A la hora de asignar los salarios de los trabajadores, este trabajo se basa en los salarios establecidos en el convenio en la Comunidad Autónoma de Cantabria. Se trata de los salarios base por trabajador, a los cuales habría que sumarles los pluses por nocturnidad, horas extra, etc. En este caso se van a tener en cuenta únicamente los salarios base sin añadir dichos extras.

La tabla que se muestra a continuación muestra los salarios de cada oficio, y, en el caso de haber más de una persona por profesión, el salario global.

Tabla 10: *Salarios de los profesionales.*

PROFESIÓN	PRECIO
RECEPCIONISTA	1.217,14€/4.868,56€
CAMARERA DE PISOS	1.017,51€/12.210,12€
GOBERNANTA	1.217,14€
CONSERJE	1.108,62€/3.325,86€
MAÎTRE	1.326,71€
COCINERO	1.108,62€
CAMARERO COMEDOR	1.064,18€/3.192,54€
MAYORDOMO	1.108,62€
BARMAN	1.064,18€/2.128,36€
CAMARERO BAR	1.064,18€/2.128,36€
COCINERO CAFETERÍA	1.108,62€
CAMARERO CAFETERÍA	1.064,18€
ADMINISTRADOR (GERENTE)	1.326,71€
VENDEDORES (COMERCIALES)	1.217,14€
TOTAL	37.331,54€

**Nota.** Se indican los salarios individuales|salarios totales en caso de más de una persona en el sector.

Fuente: Datos del Convenio.

Todos los oficios mencionados anteriormente se pueden dividir en mano de obra directa e indirecta, siendo la diferencia entre ambas la intervención en el proceso de producción. La directa, interviene directamente; al contrario que la indirecta, como su propio nombre indica. Un ejemplo de mano de obra directa sería el de camarero, recepcionista,

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

etc. Otro ejemplo de mano de obra indirecta, el de administración y comercial (Meyers, 2000).

He de comentar que el personal de las habitaciones se reparte de la siguiente forma: las habitaciones simples corresponden a un cuarenta por ciento, y las habitaciones dobles a un sesenta por ciento.

En los gastos se incluyen otros costes de personal, en este caso indirectos, en los que se incurre en la gestión de un hotel, que son los siguientes:

Tabla 11: *Costes de personal indirectos.*

CONCEPTO	PRECIO
LIMPIEZA	1.017,51€/5.087,55€
SERVICIO TÉCNICO	1.108,62€/2.217,24€
ALMACÉN	1.017,51€
TOTAL	8.322,30€

**Nota.** Se indican los salarios individuales|totales en caso de más de un trabajador en cada sector.

Fuente: Datos del Convenio.

Al igual que en el caso de los salarios de los trabajadores, los salarios indicados en la tabla N°11 para el personal indirecto, también se basan en el informe del convenio de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Estos costes indirectos se distribuyen en distinto porcentaje según el departamento. A continuación, se muestra el reparto propuesto:

Tabla 11.1 : *Porcentaje de costes según departamento.*

CONCEPTO\DEPART.	HABITACIÓN SIMPLE	HABITACIÓN DOBLE	CAFETERÍA	RESTAURANTE	BAR	ADMINISTRACIÓN
LIMPIEZA Y SERVICIO TECN	30%	45%				25%
ALMACÉN			30%	50%	20%	

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 4.1.6. Suministros.

Para dar servicio en los departamentos comentados, el establecimiento necesita adquirir diversos suministros. De acuerdo con la definición dada por la RAE, se trata de “acción y efecto de suministrar” (Real Academia Española, 2021), y se clasifican en las tres categorías siguientes:

Tabla 12 : *Dinero total invertido en suministros.*

SUMINISTROS	PRECIO
SUMINISTRO DE HUÉSPEDES	2.433,60€+IVA

SUMINISTRO DE LIMPIEZA	2.059,20€+IVA
SERVICIO DE LAVANDERÍA	4.680€+IVA

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

La distribución de los gastos por habitación de los suministros mencionados en la tabla anterior es la siguiente:

#### 4.1.6.1. Suministros de huésped por habitación.

Tabla 12.1: *Dinero invertido en suministros de huésped por habitación.*

TIPO DE HABITACIÓN	PRECIO
HABITACIÓN SIMPLE	1,17€
HABITACIÓN DOBLE	1,95€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Los suministros de huésped son aquellos que se destinan a las habitaciones del hotel, todos los “ammenities” de los que dispone la persona en su alojamiento sin ningún coste adicional, como pueden ser jabones, geles, cepillos, toallas, papel, etc.

#### 4.1.6.2. Suministros de limpieza por habitación.

Tabla 12.2: *Dinero invertido en suministros de limpieza por habitación.*

TIPO DE HABITACIÓN	PRECIO
HABITACIÓN SIMPLE	1,17€
HABITACIÓN DOBLE	1,56€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Los suministros de limpieza son aquellos empleados por el personal de limpieza de habitaciones para realizar su labor y mantener limpias las instalaciones y habitaciones del establecimiento (González, 2012).

#### 4.1.6.3. Suministros de lavandería por habitación.

Tabla 12.3: *Dinero invertido en suministros de lavandería por habitación.*

TIPO DE HABITACIÓN	PRECIO
--------------------	--------

HABITACIÓN SIMPLE	1,95€
HABITACIÓN DOBLE	2,92€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Por último, la lavandería es un “*departamento que desarrolla los procesos de servicio de lavado de ropa del huésped, así como del personal interno del hotel a través del lavado de la lencería, mantelería y uniformes que concentran el conjunto de procesos*” (María del Pilar Bulla, 2014).

#### 4.1.7. Servicio de terceros.

Otros gastos en los que incurre el hotel son los denominados gastos por servicios de terceros, que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 13: *Gastos por servicios de terceros.*

SERVICIOS	GASTO
ELECTRICIDAD	2.340,00€
GAS COMBUSTIBLE	546,00€
TELÉFONO	1.950,00€
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	1.560,00€
PUBLICIDAD	3.900,00€
COMISIONES	1.365,00€
TOTAL	11.661,00€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

##### 4.1.7.1. Distribución en porcentaje.

Como anteriormente con los costes indirectos, los gastos por servicio también se distribuyen en distinto porcentaje según el departamento. Mostramos esta distribución en la siguiente tabla:

Tabla 13.1: *Porcentaje de costes según departamento.*

DEPART\ SERVICIO	HAB SIMPLE	HAB.D OBLE	CA FÉ	RE ST	B A R	AD MIN	VEN TAS
ELECTRI CIDAD	15%	25%	10 %	20 %	30 %		
GAS				10 %			
TELÉFO NO	10%	15%	10 %	15 %		50 %	
LICENCI A							100 %

PUBLICIDAD	100
COMISIONES	%
	100
	%

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 4.1.8. Depreciación.

En el ejercicio a resolver se tendrá que tener en cuenta la depreciación, ya que todos los activos, excepto los terrenos, pierden valor con el paso del tiempo.

Para calcular el porcentaje de depreciación, lo hacemos a través del área ocupada de cada departamento. Supongamos que el área total ocupada por las habitaciones simples es de doscientos metros cuadrados; el área ocupada por las dobles es de trescientos metros cuadrados; el área total del bar es de cuarenta metros cuadrados; así como de la cafetería, sesenta metros cuadrados; y del restaurante, doscientos metros cuadrados.

La depreciación se produce por varias razones; el mobiliario, los equipos de trabajo, la electrónica, etc., se deprecian debido al desgaste de los materiales de los que se componen, sufren depreciación física. Otros sufren la depreciación debido al no cumplimiento de la demanda de los consumidores, estos se quedan obsoletos, sufren una depreciación funcional (Servicio de Tasaciones Inmobiliarias, 2009).

Para este cálculo, se consideran algunos porcentajes de depreciación orientativos, como son el cinco por ciento anual para las construcciones; y el diez por ciento anual para mobiliarios, equipos e intangibles.

## 4.2. RESOLUCIÓN DEL CASO PRÁCTICO.

Para comenzar con el análisis de la rentabilidad de este hotel, lo primero que ha de hacerse es el cálculo del consumo de materias primas y otros materiales. (Ha de tenerse en cuenta que todos los datos de la siguiente tabla son ficticios).

### 4.2.1. Cálculo de los consumos totales.

Tabla 14: *Inventario, compras y consumo de existencias.*

	INVENTARIO INICIAL	COMPRA S	INVENTARIO FINAL	TOTAL CONSUMO
CARNES Y PESCADO	1.170,00	9.749,99	6.006,00	4.913,99
OTROS ALIMENTOS Y BEBIDAS	780,00	13.649,99	2.145,00	12.284,99

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

LICORES	3.900,00	7.800,00	3.276,00	8.424,00
---------	----------	----------	----------	----------

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Los resultados obtenidos servirán para conocer el consumo que se destina al restaurante, cafetería y bar.

Para obtener el consumo total de cada una de las existencias:

CONSUMO TOTAL= INVENTARIO INICIAL + COMPRAS – INVENTARIO FINAL

- Consumo total carnes y pescados:

$$1.170,00 + 9.749,99 - 6.006,00 = 4.913,99$$

- Consumo total víveres:

$$780,00 + 13.649,99 - 2.145,00 = 12.284,99$$

- Consumo total licores:

$$3.900,00 + 7.800,00 - 3.276,00 = 8.424,00$$

### 4.2.1.1. Distribución en porcentaje.

Anteriormente, en la propuesta del ejercicio, se explica que los distintos suministros se reparten en distintos porcentajes en los diferentes departamentos, quedando las existencias repartidas del siguiente modo:

Tabla 15: *Distribución de existencias según porcentaje en los distintos departamentos.*

RESTAURANTE	CAFETERÍA	BAR	TOTAL
3.439,793	1.474,197		4.913,99
9.827,992	2.456,998		12.284,99
		8.424	8.424
13.267,785	3.931,195	8.424	25.622,98

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Para realizar estos cálculos, se retoma lo que se ha expuesto en la propuesta:

La distribución de las existencias en los diferentes departamentos es la siguiente: carnes y pescados se distribuyen en un setenta por ciento en el restaurante y en un treinta por ciento en la cafetería; los víveres, en un ochenta por ciento en el restaurante y en un veinte por ciento en la cafetería; por último, los licores están presentes en un cien por ciento en el bar.

1º Restaurante:

- $4.913,99 * 0,70 = 3.439,793$
- $12.284,99 * 0,80 = 9.827,992$ 
  - o Para calcular el total,  $3.439,793 + 9.827,992 = 13.267,785$

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

### 2º Cafetería:

- $4.913,99 * 0,30 = 1.474,197$
- $12.284,99 * 0,20 = 2.456,998$ 
  - o Para calcular el total,  $1.474,197 + 2.456,998 = 3.931,195$

### 3º Bar:

- $8.424 * 1,00 = 8.424$

Para calcular el total final  $13.267,785 + 3.931,195 + 8.424,00 = 25.622,98$

### 4.2.2. Cálculo del consumo total de los suministros.

A continuación, se calcula el consumo total de los suministros:

Tabla 16: *Distribución de suministros.*

CONCE PTO	HAB.OCU P.		COST. UNIT.		COST. TOT.		CAFET ERÍA	RESTAU RANTE	TOT AL
	HS	HD	H S	H D	HS	HD			
SUMINIS TROS DE HUESPE D	480 ,00	960 ,00	1, 17	1, 95	561, 60	1,87 2,00			2.43 3,60
SUMINIS TROS DE LIMPIEZ A	480 ,00	960 ,00	1, 17	1, 56	561, 60	1,49 7,60			2.05 9,20
TOTAL SUMINIS TROS SERVICI OS DE LAVAND ERÍA	480 ,00	960 ,00	1, 95	2, 92	936, 00	2,80 3,20	282,24	658,56	4.68 0,00

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Para conocer el número de habitaciones ocupadas totales se realizan las siguientes operaciones:

$$\text{Número de habitaciones simples} * \text{día del mes} * \text{porcentaje de ocupación} \\ 20 * 30 * 0,8 = 480$$

Se opera de la misma forma con las habitaciones dobles:

$$40 * 30 * 0,8 = 960$$

Para obtener el coste total de los suministros de cada departamento, se multiplica el número de habitaciones totales de cada tipo por el coste de suministros, tanto de huésped, como de limpieza y de lavandería, por habitación (que aparece indicado en el enunciado del ejercicio).

### 4.2.3. Distribución de las cantidades.

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Todos los datos obtenidos anteriormente se utilizan para hacer la distribución de las cantidades en los centros de aprovisionamiento y transformación.

Tabla 17: *Distribución de cantidades en centros de aprovisionamiento y transformación.*

CENTROS CONCEPTOS	TOTALES	APROVISIONAMIENTO	TRANSFORMACIÓN	COMERCIAL	ADMINISTRACIÓN
MATERIAS PRIMAS	25.622,98	25.622,98			
SUMINISTROS	4.492,80	4.492,80			
SERVICIOS DE LAVANDERÍA	4.680,00	4.680,00			
PERSONAL DIRECTO	37.331,54		34.787,69	1.217,14	1.326,71
PERSONAL INDIRECTO	8.322,30		6.496,10		1.826,20
SERVICIOS DE TERCEROS	11.661,00		3.861,00	5.265,00	2.535,00
DEPRECIACIÓN	29.364,5619		23.491,6519		5.872,91
	121.475,1819	34.795,78	68.636,4419	6.482,14	11.560,82

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 4.2.4. CÁLCULO DE LA DEPRECIACIÓN MENSUAL.

En la siguiente tabla se explica de dónde proviene el valor de la depreciación de los totales:

Tabla 18: *Cálculo depreciación mensual.*

ACTIVO FIJO	TOTAL	DEPRECIACIÓN ANUAL		DEPRECIACIÓN MENSUAL
		%	IMPORTE	
CONSTRUCCIONES	4.500.000,00	5%	225.000,00	18.750,00
EQUIPOS	988.934,34	10%	98.893,434	8.241,1195
MOBILIARIOS	284.813,09	10%	28.481,309	2.373,4424
				29.364,5619

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

En la siguiente tabla se muestran los mismos datos que los de la tabla N°17, pero especificando la cantidad para cada departamento del personal directo, indirecto, así como servicios de terceros.

COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

Tabla 19: Cantidad para cada departamento de personal directo, indirecto y servicios de terceros.

CENTROS\ CONCEPTO	TOTAL S	HABITACIONES		CAFETE RÍA	RESTAURA NTE	BAR
		HS	HD			
MATERIAS PRIMAS	25.622,98			3.931,195	13.267,785	8.424,00
SUMINISTROS DE HUESPED	4.492,80	1.123,20	3.369,60			
SERVICIOS DE LAVANDERÍA	4.680,00	936,00	2.803,20	282,24	658,56	
PERSONAL DE HABITACIÓN	21.621,68	8.648,672	12.973,008			
PERSONAL DE RESTAURANTE	6.736,49				6.736,49	
PERSONAL DE CAFETERÍA	2.172,80			2.172,80		
PERSONAL DE BAR	4.256,72					4.256,72
PERSONAL DE ALMACÉN	1.017,51			305,253	508,755	203,502
PER. DE LIMP. Y SERVICIO	5.478,60	2.191,44	3.287,16			
TEC. ELECTRICIDAD	2.340,00	351,00	585,00	234,00	468,00	702,00
GAS	546,00				54,60	
TELÉFONO	975,00	195,00	292,50	195,00	292,50	
DEPRECIACIÓN	23.491,64171	5.872,91	8.809,368	1.761,87371	5.872,91	1.174,58
TOTAL	103432,217	19.318,222	32.119,836	8.882,36171	27.859,60	14.760,802

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Para calcular la depreciación de cada uno de los departamentos, como se ha expuesto en el enunciado, se tiene en cuenta el área ocupada por cada uno de ellos:

Tabla 19.1: Área ocupada por cada departamento.

	HS	HD	CAFET.	REST.	BAR	ADMIN.	TOTAL
AREA M2	200	300	60	200	40	200	1000
%	20%	30%	6%	20%	4%	20%	100%

**Nota.** Expresado en metros cuadrados. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

- Depreciación de las habitaciones simples:

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

$$29.364,5619 * 0,20 = 5.872,91238$$

- Depreciación de las habitaciones dobles:

$$29.364,5619 * 0,30 = 8.809,36857$$

- Depreciación de la cafetería:

$$29.364,5619 * 0,06 = 1.761,873714$$

- Depreciación del restaurante:

$$29.364,5619 * 0,20 = 5.872,91238$$

- Depreciación del bar:

$$29.364,5619 * 0,04 = 1.174,582476$$

- Depreciación de la administración (mostrada en la tabla anterior):

$$29.364,5619 * 0,20 = 5.872,91238$$

### 4.2.5. Cálculo del coste unitario.

El último paso antes de la determinación de los resultados es el cálculo del costo unitario que le supone al hotel cada uno de los departamentos de alojamiento y alimentos y bebidas, para poder después calcular el costo departamental total de estos aspectos.

#### 4.2.5.1. Del departamento de alojamiento.

Tabla 20: *Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de alojamiento.*

TIPO DE HABITACIÓN	HAB. SIMPLE	HAB. DOBLE
Nº		
HABITACIONES VENDIDAS	480	960
COSTO UNITARIO	<u>19.318,222</u>	<u>32.119,836</u>
HABITACIÓN	480	960
COSTO UNITARIO	40,2463€	33,4582€

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 4.2.5.2. Del departamento de restauración.

Tabla 20.1: *Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de restauración.*

DEPARTAMEN TO	CAFETER ÍA	RESTAURAN TE	BAR
NUMERO VENDIDO	1200	1500	3000
COSTO POR UNIDAD	<u>8.882,36171</u>	<u>27.859,60</u>	<u>14.760,802</u>
COSTO UNITARIO	7,4020€	18,5731€	4,9203€

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 4.2.6. Determinación de los resultados.

Se procede a la determinación de los resultados.

Tabla 21: *Determinación de los resultados.*

CONCEPTO	INGRESO MENSUAL	COSTO DPTAL	UTILIDAD DPTAL
HAB. SIMPLES	27.840,00	19.318,224	8.521,776
HAB. DOBLES	74.880,00	32.119,872	42.760,128
CAFETERÍA	14.280,00	8.882,40	5.397,60
RESTAURANTE	33.000,00	27.859,65	5.140,35
BAR	24.000,00	14.760,90	9.239,10
SUB TOTAL	174.000,00	77.871,046	96.128,954

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

A esta cifra resultante se le resta tanto los gastos del departamento de administración, como los comerciales, así como el impuesto de sociedades, que para las personas jurídicas en Cantabria supone un 25% (Infoautónomos, 2022).

Gastos departamentales de los servicios de administración -----  
11.560,82€  
Gastos departamentales de los servicios de comerciales -----  
6.482,14€

$96.128,954 - 11.560,82 - 6.482,14 = 78.085,994€$ , cifra que corresponde a la utilidad MENSUAL del hotel antes del impuesto a la renta.

Aplicando el impuesto a la renta del 45%  $78.085,994 - 0,25 * 78.085,994 = 58.564,4955€$ , es la utilidad mensual que tiene el hotel.

Lo cual significaría un beneficio de 702.773,946€ anuales si la ocupación fuese del 80% todos los meses de dicho año.

## 5. SITUACIÓN DEL HOTEL COVID-19.

## 5.1. IMPACTO DEL COVID EN LA HOSTELERÍA.

Como se ha podido ver en el último año, con la aparición de la pandemia, uno de los sectores más afectados ha sido el de la hostelería, con datos como “*caídas de facturación de hasta cincuenta y cinco mil millones de euros en dos mil veinte, seiscientos ochenta mil puestos de trabajo afectados y una pérdida estructural definitiva de doscientos siete mil puestos de trabajo*”. Dentro del sector de la hostelería, el sector más afectado ha sido el hotelero, con caídas de hasta el sesenta y cinco por ciento con respecto al ejercicio del año anterior (Bain, y otros, 2020).

La consultoría Bain&Company, en su informe “Impacto de Covid-19 en la Hostelería en España”, ofrece algunas razones que justificarían el mayor impacto sobre este sector.

Se explica que el sector hostelero no tiene un margen de beneficio alto, esto quiere decir que no hay una gran diferencia entre el ingreso que se obtiene producto de la venta de un servicio, y el coste procedente de la adquisición o producción del mismo. Otro factor, muy relevante en esta situación, es la baja liquidez, el problema de no poder afrontar grandes deudas en el corto plazo (Bain, y otros, 2020). Este aspecto es el que ha hecho que muchos hosteleros realizasen protestas, exigiendo que el Gobierno les proporcionase ayudas sin tener que devolverlo más adelante; sin embargo, la única respuesta fue la reducción de pagos (La Moncloa, 2021).

Es debido a todo esto, como explica José Luis Yzuel, presidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España, que “*tras varios meses sin abrir o con actividades bajo mínimos, muchos negocios se han visto abocados al cierre*” (Estar Donde Estés, 2020). El caso expuesto sería uno de ellos.

Otra de las causas que se puede ver con los resultados de esta pandemia es la relación directa entre la renta y los ciclos económicos.

## 5.2. PROPUESTA DEL HOTEL A ESTUDIAR EN TIEMPOS DE COVID.

En este sub-apartado se va a mostrar las consecuencias de la pandemia en el mismo hotel.

### 5.2.1. Inversiones.

La inversión en activos se mantiene igual.

Tabla 7: *Inversión inicial del hotel.*

EN QUÉ SE INVIERTE	DINERO INVERTIDO
TERRENOS	988.934,34€
CONSTRUCCIONES	4.500.000,00€
EQUIPOS	988.934,34€
MOBILIARIOS	284.813,09€
TOTAL	6.762.681,77€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.2.2. Ocupación.

Sin embargo; la ocupación no será la misma debido a que con la pandemia la ocupación de la hostelería se ve reducida en un porcentaje bastante alto. En concreto en Santander, la cifra más baja de ocupación registrada en el dos mil veinte fue de alrededor de un veinte por ciento, porcentaje con el que se trabaja en el análisis.

### 5.2.3. Movimientos de inventario.

Debido a esta reducción de huéspedes, el hotel también disminuye la cantidad de platos que prevé vender a lo largo del mes.

Tabla 22: *Cantidad vendida y precios asignados por unidad en tiempos de COVID.*

CONCEPTO	Nº VENDIDO	PRECIO
CAFETERÍA	10 desayunos diarios	11,90€ (incluido IVA)
RESTAURANTE	12 platos diarios	22,00€ (incluido IVA)
BAR	25 bebidas diarias	8,00€ (incluido IVA)

**Nota.** Fuente: (Nexohotel, 2017)

El movimiento de inventario también se ve modificado, ya que las existencias iniciales, al haber sido repentino el cambio van a seguir siendo las mismas, pero las compras van a fluctuar, debido a que el hotel se proveerá en función de sus expectativas de venta, es decir, comprará menos.

Tabla 23: *Movimientos de inventario del Hotel La Primera en tiempos de COVID.*

TIPO DE EXISTENCIA	EXISTENCIA INICIAL	COMPRAS AL CONTADO	EXISTENCIA FINAL
CARNES Y PESCADOS OTROS ALIMENTOS Y BEBIDAS LICORES	1.170,00€	2.437,4975€	2.384,85€
	780,00€	3.412,4975€	1.452,75€
	3.900,00€	1.950,00€	3.941,00€
TOTAL	5.850,00€	7.799,995€	7.778,60€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Las existencias iniciales, se da por hecho que son las mismas, ya que como se ha expuesto antes el cambio de ocupación ha sido repentino debido a la pandemia; sin embargo, las compras cambian debido a la previsión de consumo.

El cálculo de las compras se realiza de la siguiente forma:

Debido a que los datos de las existencias finales cuando la ocupación era del 80% eran ficticios, las compras con el 20% se deben calcular teniendo en cuenta el consumo de los distintos tipos de existencias en cada departamento.

### 5.2.4. Personal del hotel.

La distribución de las existencias en los distintos departamentos se mantiene de la misma forma. Pero otro aspecto que es modificado es el

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

número de personal del hotel, debido a que se reduce la plantilla a la mitad.

Tabla 24: Salarios de los profesionales en tiempos de COVID.

PROFESIÓN	PRECIO
RECEPCIONISTA	1.217,14€/2.434,28€
CAMARERA DE PISOS	1.017,51€/4.070,04€
GOBERNANTA	1.217,14€
CONSERJE	1.108,62€
MAITRE	1.326,71€
COCINERO	1.108,62€
MOZO-COMEDOR	1.064,18€
MAYORDOMO	1.108,62€
BARMAN	1.064,18€
MOZO-BAR	1.064,18€
COCINERO	1.108,62€
CAFETERÍA	1.108,62€
MOZO-CAFETERÍA	1.064,18€
ADMINISTRACIÓN	1.326,71€
VENDEDORES	1.217,14€
TOTAL	20.283,22€

**Nota.** Se indican los salarios individuales|salarios totales en caso de más de un trabajador en el sector.

Fuente: Datos del Convenio.

Se ha de comentar que el personal de las habitaciones se reparte de la siguiente forma: las habitaciones simples corresponden a un cuarenta por ciento, y las habitaciones dobles a un sesenta por ciento.

También se presentan otros costes de personal, en este caso indirectos, en los que se incurre en la gestión de un hotel, que son los siguientes:

Tabla 25: Costes del personal indirecto en tiempos de COVID.

CONCEPTO	PRECIO
LIMPIEZA	1.017,51€/2.035,02€
SERVICIO TÉCNICO	1.108,62€
ALMACÉN	1.017,51€
TOTAL	4.161,15€

**Nota.** Se indican los salarios individuales|totales en caso de más de un trabajador en cada sector.

Fuente: Datos del Convenio.

### 5.2.4.1. Distribución en porcentaje.

Estos costes indirectos se atribuyen en distinto porcentaje según el departamento. A continuación, se muestra el reparto propuesto.

Tabla 11.1: Porcentaje de costes según departamento.

CONCEPTO/DEPARTAMENTO	HABITACIÓN SIMPLE	HABITACIÓN DOBLE	CAFETERÍA	RESTAURANTE	BARRA	ADMIN
LIMPIEZA Y SERVICIO TECN	30%	45%				25%
ALMACÉN			30%	50%	20%	

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.2.5. Suministros.

En cuanto a los suministros, el primer mes no cambiaría el dinero invertido; sin embargo, a lo largo de los meses disminuye la inversión en los suministros de cada tipo.

Tabla 26: *Dinero total invertido en suministros en tiempos de COVID.*

SUMINISTROS	PRECIO
SUMINISTRO HUÉSPEDES	DE 608,40€ + IVA
SUMINISTRO LIMPIEZA	DE 514,80€ + IVA
SERVICIO LAVANDERÍA	DE 1.170,00€ + IVA

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

La distribución de los gastos por habitación de los suministros mencionados en la tabla anterior es la siguiente:

#### 5.2.5.1. Suministros de huésped por habitación.

Tabla 12.1: *Dinero invertido en suministros de huésped por habitación.*

TIPO DE HABITACIÓN	PRECIO
HABITACIÓN SIMPLE	1,17€
HABITACIÓN DOBLE	1,95€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 5.2.5.2. Suministros de limpieza por habitación.

Tabla 12.2: *Dinero invertido en suministros de limpieza por habitación.*

TIPO DE HABITACIÓN	PRECIO
HABITACIÓN SIMPLE	1,17€
HABITACIÓN DOBLE	1,56€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 5.2.5.3. Suministros de lavandería por habitación.

Tabla 12.3: *Dinero invertido en suministros de lavandería por habitación.*

TIPO DE HABITACIÓN	PRECIO
HABITACIÓN SIMPLE	1,95€
HABITACIÓN DOBLE	2,92€

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.2.6. Servicios de terceros.

Al igual que en primer caso, el hotel también asume los gastos en servicios para terceros. Se supone que los gastos van a ser los mismos.

Tabla 13: *Gastos por servicios de terceros.*

SERVICIOS	GASTO
ELECTRICIDAD	2.340,00€
GAS COMBUSTIBLE	546,00€
TELÉFONO	1.950,00€
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	1.560,00€
PUBLICIDAD	3.900,00€
COMISIONES	1.365,00€
<b>TOTAL</b>	<b>11.661,00€</b>

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

Como anteriormente con los costes indirectos, los gastos por servicio también se distribuyen en distinto porcentaje según el departamento. Mostramos esta distribución en la siguiente tabla:

Tabla 13.1: *Porcentaje de costes según departamento.*

DEPART/ SERVICIO	HAB. SIMPL E	HAB. DOBL E	CAFET	REST	BA R	ADMIN	VENTA S
ELECTRICIDAD	15%	25%	10%	20%	30%		
GAS				10%			
TELÉFONO	10%	15%	10%	15%		50%	
LICENCIA							100%
PUBLICIDAD							100%
COMISIONES							100%

**Nota.** Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.2.7. Depreciación y amortización.

Para calcular el porcentaje de amortización y depreciación, lo hacemos a través del área ocupada de cada departamento. Supongamos que el área total ocupada por las habitaciones simples es de doscientos metros cuadrados; el área ocupada por las dobles es de trescientos metros cuadrados; el área total del bar es de cuarenta metros cuadrados; así como de la cafetería, sesenta metros cuadrados; y del restaurante, doscientos metros cuadrados.

También tenemos que tener en cuenta para este cálculo, algunos porcentajes de depreciación orientativos, como son el cinco por ciento anual para las construcciones; y el diez por ciento anual para mobiliarios, equipos e intangibles.

### 5.3. RESOLUCIÓN DEL CASO PRÁCTICO EN TIEMPOS DE COVID.

A continuación, vamos a proceder con la resolución del ejercicio para obtener como resultado la utilidad mensual del hotel en tiempos de COVID.

#### 5.3.1. Cálculo de los consumos totales.

Tabla 27: *Inventario, compras y consumo de existencias en tiempos de COVID.*

	INVENTARIO INICIAL	COMPRA S	INVENTARIO FINAL	TOTAL CONSUMO
CARNES Y PESCADOS	1.170,00	2.437,4975	2.384,85	1.222,6475
OTROS ALIMENTOS Y BEBIDAS LICORES	780,00	3.412,4975	1.452,75	2.739,7475
	3.900,00	1.950,00	3.941,00	1.909,00

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 5.3.1.1. Distribución en porcentajes.

Anteriormente, en la propuesta del ejercicio, se ha dicho que los distintos suministros se reparten en distintos porcentajes en los diferentes departamentos, quedando las existencias repartidas del siguiente modo:

Tabla 27.1: *Distribución de existencias según porcentaje en los distintos departamentos en tiempos de COVID.*

RESTAURANTE	CAFETERÍA	BAR	TOTAL
855,853	366,794		1.222,647
2.191,798	547,950		2.739,748
		1909,00	1.909,00
3.047,651	914,744	1909,00	5.871,395

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

#### 5.3.2. Cálculo del consumo total de los suministros.

Tabla 28: *Distribución de suministros en tiempos de COVID.*

CONCEPTO	HAB.OCUP.	COST. UNIT.	COST.TOTAL	CAFETERÍA	RESTAURANTE	TOTAL
	P.		T.	ERÍA	ANTE	AL

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

	HS	HD	H S	H D	HS	HD			
SUMINIS TROS DE HUESPE D	120, 00	240, 00	1, 17	1, 95	140, 40	486, 00			626,4 0
SUMINIS TROS DE LIMPIEZA	120, 00	240, 00	1, 17	1, 56	140, 40	374, 40			514,8 0
TOTAL SUMINIS TROS SERVICI OS DE LAVAND ERÍA	120, 00	240, 00	1, 95	2, 92	234, 00	700, 80	70,56	164,64	1.170 ,00

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.3.3. Distribución de las cantidades.

Tabla 29: *Distribución de cantidades en centros de aprovisionamiento y transformación en tiempos de COVID.*

CENTROS \ CONCEPT OS	TOTAL ES	APROVISIONA MIENTO	TRANSFORM ACIÓN	COMER CIAL	ADMINISTR ACIÓN
MATERIA S PRIMAS	5.871,3 95	5.871,395			
SUMINIS TROS SERVICIO S DE LAVANDE RÍA	1.123,2 0	1.123,20			
PERSONA L DIRECTO PERSONA L INDIRECT O	1.170,0 0	1.170,00			
SERVICIO S DE TERCERO S	20.283, 22		17.739,37	1.217,1 4	1.326,71
DEPRECI ACIÓN	4.161,1 5		3.375,24		785,91
	11.661, 00		3.861,00	5.265,0 0	2.535,00
	29.364, 5619		23.491,65 19		5.872,91
	73.634, 5269	8.164,595	48.467,26 19	6.482,1 4	10.520,53

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.3.4. Distribución de los costos de aprovisionamiento y transformación.

Tabla 30: *Cantidad para cada departamento de personal directo, indirecto y servicios de terceros en tiempos de COVID.*

CENTROS\ CONCEPTO	TOTALES	HABITACIONES		CAFETE RÍA	RESTAURA NTE	BAR
		HS	HD			

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

MATERIAS PRIMAS	5.871,39			914,744	3.047,651	1.909,00
SUMINISTROS DE HUESPED	1.123,20	280,80	860,40			
SERVICIOS DE LAVANDERÍA	1.170,00	234,00	700,80	70,56	164,64	
PERSONAL DE HABITACIÓN	8.830,08	3.532,032	5.298,00			
PERSONAL DE RESTAURANTE	4.608,13				4.608,13	
PERSONAL DE CAFETERÍA	2.172,80			2.172,80		
PERSONAL DE BAR	2.128,36					2.128,36
PERSONAL DE ALMACÉN	1.017,51			305,253	508,755	203,502
PER. DE LIMP. Y SERVICIO TEC.	3.143,64	943,092	1.414,638			
ELECTRICIDAD	2.340,00	351,00	585,00	234,00	468,00	702,00
GAS	546,00				546,00	
TELÉFONO	975,00	195,00	292,50	195,00	292,50	
DEPRECIACIÓN	23.491,64171	5.872,91	8.809,368	1.761,87371	5.872,91	1.174,58
TOTAL	57.417,75171	11.408,834	17.960,706	5.654,23071	15.508,586	6.117,442

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

### 5.3.5. Cálculo de los costos unitarios.

#### 5.3.5.1. Del departamento de alojamiento.

Tabla 31: *Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de alojamiento en tiempos de COVID.*

TIPO DE HABITACIÓN	HAB.SIMPLE	HAB.DOUBLE
Nº HABITACIONES VENDIDAS	120	240
COSTO UNITARIO HABITACIÓN	11.408,834	17.960,706
COSTO UNITARIO	95,0736€	74,8363€

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

5.3.5.2. Del departamento de restauración.

Tabla 31.1: Cálculo del coste unitario de cada uno de los departamentos de restauración en tiempos de COVID.

DEPARTAMEN TO	CAFETERÍ A	RESTAURAN TE	BAR
NÚMERO VENDIDO	300	360	750
COSTO POR UNIDAD	5.654,23071	15.508,586	6.117,442
COSTO UNITARIO	18,8474€	43,0794€	8,1565€

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

5.3.6. Determinación de los resultados.

Tabla 32: Determinación de los resultados en tiempos de COVID.

CONCEPTO	INGRES O MENSU AL	COSTO DEPARTAMENT AL	UTILIDAD DEPARTAMENT AL
HAB.SIMPLE S	6.960,00	11.408,832	-4.448,832
HAB.DOBL ES	18.720,0 0	17.960,712	759,288
CAFETERÍA	3.570,00	5.654,22	-2.084,22
RESTAURAN TE	7.920,00	15.508,584	-7.588,584
BAR	6.000,00	6.117,375	-117,375
SUB TOTAL	43.170,0 0	56.649,723	-13.479,723

**Nota.** Expresado en Euros. Fuente: Elaboración propia (datos ficticios).

- Gastos departamentales de los servicios de administración -----  
10.520,53€
- Gastos departamentales de los servicios de comerciales -----  
6.482,14€

Claramente el resultado nos indica grandes pérdidas mensuales por lo que el hotel debería cerrar temporalmente sus puertas.

5.4. EXPECTATIVAS DE RECUPERACIÓN DE LA INDUSTRIA HOTELERA.

En los últimos años España había aumentado en una gran tasa el turismo internacional, gracias a la inversión de los empresarios hoteleros en bienes de capital, lo que provocó también un aumento del ingreso medio por habitación disponible, ya que se produjeron grandes mejoras de la planta hotelera que tuvo como consecuencia la atracción de más turistas de calidad.

Se especifica el término de calidad ya que ha sido el factor que ha facilitado la evolución económica de esta industria, ya que se consideraba que España estaba concentrada en atraer a un gran número de turistas sin dar importancia a las condiciones económicas de estos, es decir, estaba centrada en la cantidad atraída y no en la calidad. Es por eso que gracias a las inversiones realizadas comenzaron a venir más turistas con mayor nivel económico, lo que propició ingresos mayores en los hoteles y en el resto de sectores hosteleros en los que consumiesen.

En general las previsiones para los próximos años eran muy buenas hasta la llegada de la COVID-19 que provocó se ha expuesto en el apartado 5.1 de este proyecto, sumado a la Guerra de Ucrania del último año, lo que ha provocado cambios y caídas en el sector.

Centrándonos en la recuperación económica que ésta puede experimentar, teniendo en cuenta una serie de indicadores que pueden ayudar a prever la futura recuperación de la industria hotelera, se espera que ésta sea positiva, debido a la mejora de la situación sanitaria, el levante de las restricciones, el deseo de las personas de viajar, etc.

Si bien la recuperación era esperada para el inicio de 2022, esto no ha sido del todo así debido a la aparición de nuevas variantes, así como el inicio de la guerra en Ucrania, que ha afectado económicamente a toda Europa, lo que ha reducido la posibilidad de viajar de muchas en Europa.

Se puede ver quizá un hilo esperanzador en el número de reservas realizadas en España para el próximo verano, ya que supera la cantidad registrada en el año 2019 para el mismo período. También se pretende una recuperación más veloz gracias a las propuestas planteadas para la mejora de la industria, como son la inversión en la reforma ecológica, la colaboración, como se ha explicado anteriormente, entre el sector público y privado, y la digitalización (Deloitte, 2021).

## 6. CONCLUSIÓN.

Según lo presentado en este trabajo, donde se han visto los diferentes tipos de hostelería que existen, la evolución que estos mismos han tenido a lo largo de los últimos años, así como el fuerte impacto que el COVID-19 ha causado sobre ellos y, por lo tanto, sobre la economía española, se ha podido hacer una suposición del sector que más rentabilidad tiene de entre todos los tipos de establecimiento. Se ha establecido así, ya que el establecimiento hotelero que después se ha presentado y analizado cuenta con, aparte del alojamiento en sí, con restaurante, cafetería y bar, con lo cual sumamos esos tres servicios al primero de estancia.

Teniendo en cuenta todos los factores estudiados antes del análisis, tanto los servicios necesarios como los sueldos, empleos, etc, se ha llevado a cabo un estudio de rentabilidad de un hotel ficticio, donde se han establecido cifras reales obtenidas del Convenio de trabajadores, así como de hoteles con una clasificación similar al expuesto, y otras totalmente ficticias.

Se ha visto que con ese planteamiento, que es el que dispone la mayoría de los hoteles de esta categoría, teniendo en cuenta la distribución del hotel, las inversiones, la ocupación, el movimiento de inventario, el personal del hotel, los suministros, servicios de terceros y la depreciación, el hotel obtendría grandes beneficios anuales (obtenidos a partir del cálculo de los consumos totales, el cálculo de los suministros, la distribución de cantidades, el cálculo de la depreciación y el cálculo del coste unitario), los cuales podría utilizar para mejorar las instalaciones, contratar más personal si fuese necesario, construir una piscina en caso de no disponer de ella; factores que después podrían

## COSTES EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

tenerse en cuenta a la hora de pedir una reclasificación del hotel para obtener una estrella más en su nombre.

Este análisis se ha llevado a cabo con el objetivo de comparar después el mismo hotel con la aparición de la pandemia. Se ha supuesto, como hemos visto durante el COVID-19, una reducción de plantilla, así como de ocupación. También se ha tenido en cuenta el hecho de pertenecer la situación al año 2020, año de aparición de la pandemia, con lo cual se han estudiado hechos imprevistos, lo que ha supuesto mantener cantidades iniciales y ver las pérdidas que esto ocupa. Como resultado, se ha obtenido lo esperado, pérdidas mensuales bastante grandes. La solución de este hotel ha sido el cierre temporal y, como se ha visto en el apartado de empleabilidad, los ERTE para la mayoría de los empleados.

## 7. BIBLIOGRAFÍA.

- Arcarons, Ramón. 2008.** La clasificación hotelera en la Unión Europea: un mercado poco común . *lextruristica novaextensa*. [En línea] 11 de enero de 2008. <https://lextruristica novaextensa.blogspot.com/2008/01/la-clasificacin-hotelera-en-la-unin.html>.
- Bain, Ernst y Young. 2020.** Impacto de COVID-19 en hostelería en España. *Bain&Company*. [En línea] Abril de 2020. [https://assets.ey.com/content/dam/ey-sites/ey-com/es\\_es/news/2020/04/ey-bain-company-impacto-de-covid-19-en-hosteleria-en-espana.pdf](https://assets.ey.com/content/dam/ey-sites/ey-com/es_es/news/2020/04/ey-bain-company-impacto-de-covid-19-en-hosteleria-en-espana.pdf).
- Cehe. 2021.** Anuario de la hostelería de España. *Hostelería y turismo ciudad real*. [En línea] 2021. <https://www.hosteleria y turismo ciudad real.es/wp-content/uploads/2021/12/ANUARIO-HOSTELERIA-2021-digital.pdf>.
- . **2019.** Anuario de la hostelería de España . *hosfrinor* . [En línea] 2019. <https://hosfrinor.com/wp-content/uploads/2019/12/Anuario-de-la-Hosteler%C3%ADa-de-España-2019.pdf>.
- Chavez, José.** Departamento de alimentos y bebidas de un hotel. *CEUPE*. [En línea] <https://www.ceupe.com/blog/departamento-de-alimentos-y-bebidas-de-un-hotel.html>.
- Confederación Empresarial de Hostelería de España . 2021.** Statista Reseach Department . *Statista*. [En línea] 19 de Enero de 2021. [Citado el: 28 de Abril de 2022.] <https://es.statista.com/estadisticas/1079100/contribucion-de-los-sectores-de-la-restauracion-y-del-alojamiento-turistico-al-pib-en-espana/>.
- Confidencial Digital . 2019.** Las empresas de catering crecen a un ritmo imparable. *elconfidencial digital*. [En línea] 11 de enero de 2019. <https://www.elconfidencialdigital.com/articulo/negocio/empresas-catering-crecen-ritmo-imparable/20181227132612119848.html>.
- Deloitte. 2021.** *La recuperación del sector hotelero . 2021.*
- Diccionario actual . 2022.** ¿Qué es aparta hotel? *diccionario actual*. [En línea] 2022. <https://diccionarioactual.com/aparta-hotel/>.
- Espada, Gonzalo González Jiménez de la. 2012.** *Evolución y retos del sector hotelero en España* . Universidad Complutense de Madrid . 2012.
- Estar Donde Estés . 2020.** ¿Cómo sobrevive la hostelería a la COVID-19? *Estar Donde Estés* . [En línea] 20 de Octubre de 2020. <https://estardondeestés.com/movi/es/articulos/como-sobrevive-la-hosteleria-a-la-covid-19>.
- Fondo de Cultura Económica. 2010.** Manual de procedimientos para el manejo de almacenes. *Fondo de Cultura Económica*. [En línea] 26 de Mayo de 2010. [https://www.fondodeculturaeconomica.com/subdirectorios\\_site/Normateca/FCE-GPR.01.pdf](https://www.fondodeculturaeconomica.com/subdirectorios_site/Normateca/FCE-GPR.01.pdf).
- Gil, Susana. 2015.** Coste variable. *Economipedia*. [En línea] 8 de Septiembre de 2015. <https://economipedia.com/definiciones/coste-variable.html#:~:text=El%20coste%20variable%20es%20el,a%20su%20volumen%20de%20negocio..>
- Gobierno de España . 2020.** ERTE. *Sepe*. [En línea] 2020. <https://sepe.es/HomeSepe/erte-red>.
- González, Carlos Rodríguez. 2012.** Turismo/Formación profesional: Relación Formación profesional y el mundo del turismo. *Gobierno de Canarias*. [En línea] 2 de Noviembre de 2012. <https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/crodgone/2012/11/02/departamento-de-la-gobernanta/>.

**Hernández, Francisco José Marrero. 2016.** Glosario de términos hoteleros, turísticos y relacionados. *Hosteltur*. [En línea] Noviembre de 2016.

<https://www.hosteltur.com/files/web/templates/term/wikitur.pdf>.

**Infoautónomos. 2022.** El Impuesto sobre Sociedades, IS, en 2022. *Infoautónomos*. [En línea] 7 de Febrero de 2022. <https://www.infoautonomos.com/fiscalidad/impuesto-de-sociedades/>.

**Instituto Nacional de Estadística.** La ocupación de los hoteles en la Comunidad . *Instituto Nacional de Estadística*. [En línea] [www.epdata.net](http://www.epdata.net).

**La Moncloa. 2021.** Ayudas directas para reforzar la solvencia de autónomos y empresas. *La Moncloa* . [En línea] 12 de Marzo de 2021.

[https://www.lamoncloa.gob.es/consejodem ministros/Paginas/enlaces/120321-enlace\\_ayudas.aspx](https://www.lamoncloa.gob.es/consejodem ministros/Paginas/enlaces/120321-enlace_ayudas.aspx).

**María del Pilar Bulla, Ludibia Cruz, Jesús Meza, Juan Carlos Galves, Adriana Albarracín. 2014.** Departamentos de Mantenimiento y Lavandería . *Prezi*. [En línea] 25 de Agosto de 2014. <https://prezi.com/czmbw62o0shs/departamentos-de-mantenimiento-y-lavanderia/>.

**Meyers, Fred E. 2000.** *Estudios de Tiempos y Movimientos para la manufactura ágil*. México : Pearson Educación , 2000.

**Nexohotel. 2017.** ¿Cuánto cuesta un desayuno de hotel por el mundo? *nexotur*. [En línea] 09 de octubre de 2017.

<https://www.nexotur.com/noticia/94330/nexohotel/cuanto-cuesta-un-desayuno-de-hotel-por-el-mundo.html>.

**Real Academia Española. 2021.** Real Academia Española. *rae*. [En línea] 2021. <https://dle.rae.es/hosteler%C3%ADa>.

—. **2021.** *Suministro*. s.l. : En Diccionario de la Lengua Española [edición de tricentenario], 2021.

**S., Jesús. 2021.** ¿Qué es la economía sumergida y que problemas puede provocar a un país? *Economía3*. [En línea] 12 de septiembre de 2021.

<https://economia3.com/que-es-economia-sumergida/>.

**Servicio de Tasaciones Inmobiliarias. 2009.** Conoce los tres tipos de depreciación de una casa o propiedad y cómo evitarlos. *Servicio de Tasaciones Inmobiliarias, TASAR*. [En línea] 2009. <https://www.tasar.cl/noticias/144-conoce-los-tres-tipos-de-depreciacion-de-una-casa-o-propiedad-y-como-evitarlos>.

**Universidad de las Palmas de Gran Canaria.** Sistema de control de compras.

*Universidad de las Palmas de Gran Canaria*. [En línea]

[https://www2.ulpgc.es/hege/almacen/download/11/11310/20\\_el\\_SISTEMA\\_DE\\_COMPRA.pdf](https://www2.ulpgc.es/hege/almacen/download/11/11310/20_el_SISTEMA_DE_COMPRA.pdf).

**VINCCI. 2020.** ¿Qué son las estrellas en hoteles y como se otorgan? *VINCCI Expert* . [En línea] 26 de Octubre de 2020. <https://www.vinccihoteles.com/blog-expert/que-son-las-estrellas-en-hoteles-y-como-se-otorgan/>.