



Manejo de Costos

iBERCINAS

Producir y transformar en cocina tradicional aquello que tenemos en nuestra región, es lo que anhelamos alcanzar, utilizándolo de una manera consciente y responsable, siempre con base en nuestros saberes y valores.



¿Costo?

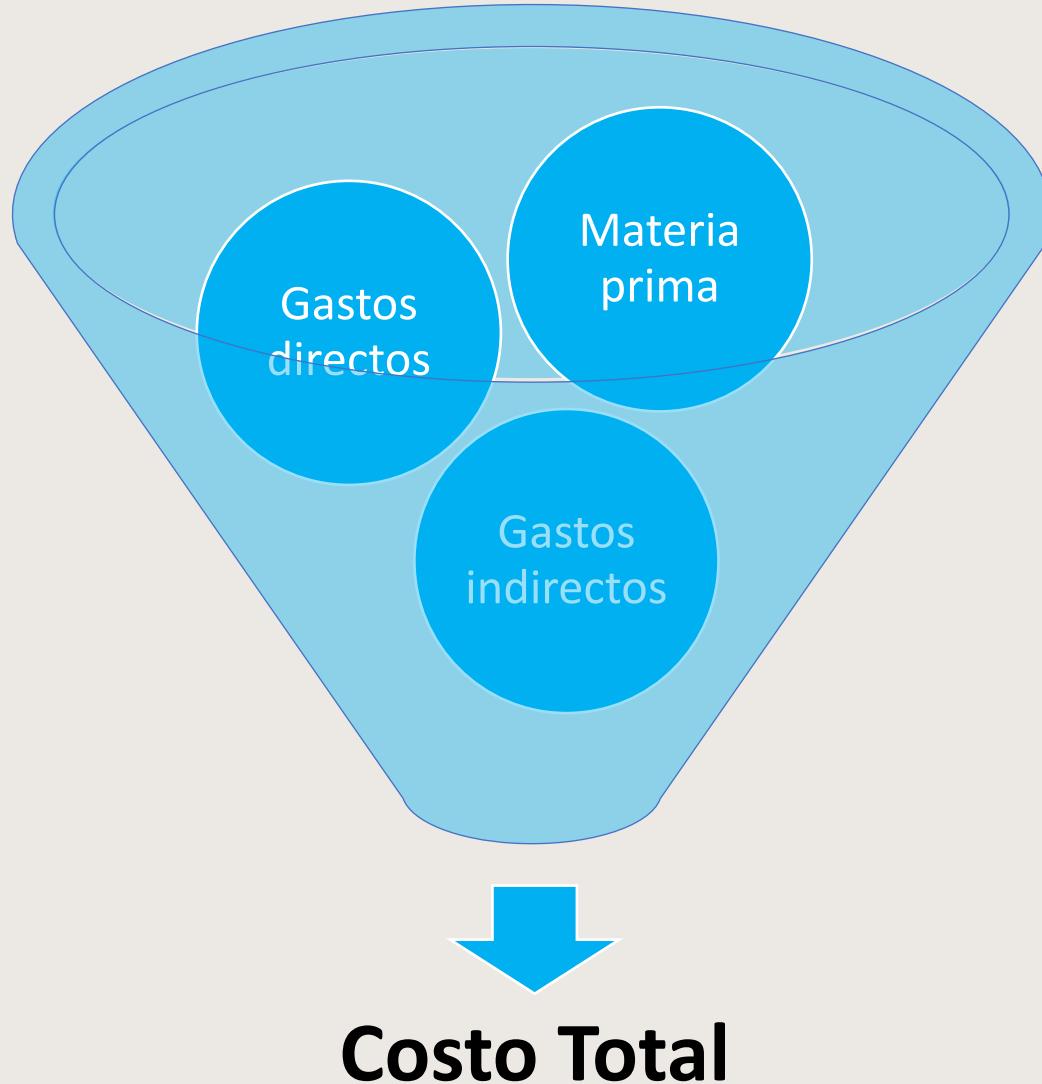
Todo desembolso económico necesario para producir un bien u ofertar algún servicio.











Análisis de costos

¿Cuánto gastamos?

¿Hay mermas?

¿Estamos teniendo ganancias?

¿Nuestra planeación es adecuada?



¿Cómo podemos
analizar nuestros
costos?

iBERCINAS



Calendario estacional

Producto	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Fruta												
Naranja												
Mandarina												
Plátano												
Manzana												

Presente en el mercado	
Plena temporada	

Catalogo de proveedores

Producto	Dirección	Contacto	Teléfono	Suministra	Condiciones de pago
Miga Panadería	Av. Ruiz Cortines 1201	Ricardo Sánchez	22 81 50 68 89	Bolillo, pan de molde	Crédito 30 días
Carnes del centro	Av. Miguel alemán 345	Julio Rodríguez	22 81 96 87 52	Pierna de cerdo, chuleta	Pago de contado
El bodegón de semillas	Dr. Lucio 57	Ana Merino	22 88 54 44 36	Aceite vegetal Chiles secos Ajonjolí	Pago de contado
Molino Criollo	Herón Pérez 33	José Aldúcin	22 88 66 28 46	Masa de maíz	Pago de contado

Buen control de costos

Menos desperdicio (uso
cociente de los recursos)

Detección de errores
(mejoras en los procesos)

Capacidad de crecimiento (si
gastamos menos crecemos)



No hay amor mas
sincero, que el amor
a la cocina

George Bertrand
Shaw

iBERCINAS