LA IMPORTANCIA DE LOS COSTOS Y GASTOS EN LA INDUSTRIA DE LA REPOSTERIA PARA EMPRENDEDORES



La industria de la repostería es una de las más competitivas y demandantes, ya que requiere de una alta calidad en la elaboración de los productos y una constante innovación para mantenerse en el mercado. Uno de los principales aspectos que deben considerar los empresarios emprendedores del sector es el control de los costos, ya que esto les permitirá tomar decisiones financieras adecuadas.

Es fundamental que se lleve un registro preciso de los gastos en insumos, salarios, arriendos, servicios públicos, entre otros, para poder establecer un precio justo de venta y una estrategia de marketing adecuada. Los costos y gastos son fundamentales para garantizar la rentabilidad del negocio.

Si bien es cierto que los emprendedores de la región pueden estar horneando desde casa, no deben olvidar que aún tienen gastos que deben ser considerados para calcular el precio adecuado de sus productos y garantizar su viabilidad financiera.

COMO CALCULAR LOS COSTOS Y GASTOS

Para calcular los costos de producción, es importante tener en cuenta el costo de los ingredientes, la luz, el agua y el gas, mano de obra directa, así como los costos indirectos, como la depreciación de la maquinaria. Una vez que se tiene una lista de todos los costos, se debe dividir el total por el número de productos producidos para obtener el costo unitario. A esto se debe sumar el margen de ganancia para determinar el precio de venta.

LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA GESTION FINANCIERA

Una buena gestión financiera es crucial para el éxito de cualquier negocio de repostería. Es importante llevar un registro detallado de los costos y gastos, así como de las ventas y los ingresos. Esto permitirá a los emprendedores saber si están generando ganancia -utilidad y, en caso contrario, hacer ajustes para mejorar la rentabilidad del negocio.

Los emprendedores pueden aplicar estos principios en sus negocios de repostería calculando los precios adecuados y haciendo ajustes en su producción y estrategia de ventas en función de sus resultados financieros. Esto les permitirá tomar decisiones a corto, mediano y largo plazo y así garantizar la sostenibilidad y el éxito de su repostería.

LA IMPORTANCIA DE ENTENDER LA TIPOLOGIA DE LOS COSTOS Y GASTOS

1. Costos fijos: son aquellos que no varían en función de la producción, como el arriendo del local, los servicios públicos, el salario de los empleados, entre otros.
2. Costos variables: son aquellos que varían en función de la producción, como los ingredientes, los envases, las etiquetas, entre otros.
3. Costos directos: son aquellos que se relacionan directamente con la producción de un producto o servicio, como los ingredientes y materiales necesarios para elaborar un pastel o una torta.
4. Costos indirectos: son aquellos que no se relacionan directamente con la producción de un producto o servicio, pero son necesarios para llevar a cabo el negocio, como los gastos de publicidad, de administración, dominio sitio WEB, cuotas de créditos, entre otros.
5. Gastos fijos: son aquellos gastos que no varían en función de la producción, como el pago de servicios de contabilidad, seguros, internet, entre otros.
6. Gastos variables: son aquellos gastos que varían en función de la producción, como los gastos de publicidad, los envíos de productos, entre otros.

Es importante tener en cuenta que un adecuado control de los costos y gastos permitirá a los emprendedores tener una mejor comprensión de las utilidades al final del ejercicio y les permitirá tomar decisiones más acertadas en cuanto a la fijación de precios, la optimización de la producción y el aumento de la rentabilidad.

TALLER

1. Identifica los costos fijos indirectos: son aquellos que no varían en función de la producción, como el arriendo, servicios públicos (luz, agua, gas, internet), impuestos, cuotas de créditos, salario administrativo, entre otros.

Haz una lista de tus costos fijos mensuales.

1. Calcula los costos variables directos: son aquellos que varían en función de la producción, como los insumos, mano de obra, entre otros. Identifica cuáles son los costos variables de tu negocio.
2. Identifica los costos variables indirectos: son aquellos que varían en función de la producción, como los empaques, stickers de la marca, blondas, tarjetas, toppers, entre otros.
3. Establece precios adecuados: para cubrir los costos y generar ganancias, es importante establecer precios que consideren tanto los costos fijos como los variables, así como el margen de ganancia que deseas obtener.
4. Aplica la siguiente formula

Costo de producto

PV =

1. - % Ganancia
2. Controla los inventarios: mantener un registro adecuado de los insumos y materiales de marca que utilizas en tu negocio te ayudará a controlar los costos y evitar pérdidas por desperdicios o productos vencidos. Consejo, Crea un catálogo, donde los diferentes productos a venden usen los mismos insumos
3. Revisa los gastos personales: es importante separar los gastos personales de los del negocio y no utilizar los recursos del negocio para cubrir los gastos personales, ya que esto puede afectar la estabilidad financiera de tu emprendimiento. Consejo, la utilidad reinvertirla en el negocio. Para ello, están calculado el salario
4. Busca alternativas para reducir costos: existen diversas estrategias para reducir costos en la industria de la repostería, como la compra de insumos al por mayor, la optimización de los procesos de producción, entre otros.
5. Realiza un seguimiento constante: llevar un registro de los ingresos y gastos de tu negocio de forma constante te permitirá tomar decisiones oportunas para su crecimiento y estabilidad.
6. Capacítate en áreas de administración, contabilidad y finanzas: conocer conceptos financieros y herramientas de gestión te ayudará a manejar mejor los costos y gastos de tu negocio, así como a tomar decisiones informadas para su crecimiento y éxito.

**\*\*\*Sígueme en Instagram @sonia.otalora allí encontraras tips de emprendimiento**