



Disponible
en Video-caso

Caso 57

Contabilidad



Chocolatisimo

Una empresa familiar

Chocolatisimo es una empresa dedicada a la producción y venta de tortas, cupcakes y alfajores, preparados con los mejores ingredientes, sin preservantes ni colorantes artificiales. Bárbara Silva, ingeniera en comercio exterior, tomó la difícil decisión de dejar de ejercer su profesión e independizarse en una labor totalmente distinta: la cocina. Ubicada en la comuna de Pudahuel, la empresa nació formalmente en enero del año 2012. Un año después ha reportado mucho éxito y la microempresaria tiene una visión muy informada de negocios, lo que le ha permitido costear de manera muy certera sus productos. Si bien Bárbara sabe el valor de producción de cada pastel, no conoce muy bien los conceptos técnicos, por lo que cree necesario, además de considerarlos para calcular sus resultados, hacer una división entre estos e identificar si corresponden a materia prima, mano de obra o costos indirectos de fabricación, ¿será realmente necesario? Si lo es, ¿cómo podrá hacerlo?

“Bárbara tenía nociones de cocina y confección de tortas pero, a su parecer, si quería diferenciar sus productos, además del sabor, debía tener diseños innovadores ajustándose a las necesidades de los clientes, que en su mayoría corresponden a padres de niños que quieren que su torta de cumpleaños tenga a su equipo de fútbol o caricatura favorita, con colores y sabores determinados”.

El comienzo de todo

Durante su época universitaria, Bárbara era conocida por sus compañeros como “la niña de los alfajores”, los que preparaba y luego vendía en su universidad para solventar sus gastos. Entre sus amigos los productos siempre fueron reconocidos por la gran calidad y sabor. Luego de terminar su carrera, abandonó la cocina y comenzó a trabajar en un extenuante horario, con poca proyección; además Bárbara experimentó estrés y

falta de sueño. Luego de años de demandante trabajo decidió que era tiempo de emprender y lo hizo en un rubro que no le era desconocido. Pero el desafío esta vez era mucho mayor. De este modo, la emprendedora pasó de solventar sólo sus gastos universitarios a mantener a toda una familia con el dinero del negocio.

La confección de tortas en Chile

Bárbara tenía nociones de repostería, pero si quería diferenciar sus productos, además del sabor debía tener diseños innovadores ajustándose a las necesidades de los clientes, que en su mayoría corresponden a padres de niños que quieren que su torta de cumpleaños tenga a su equipo de fútbol o caricatura favorita, con colores y sabores determinados.

La especialización en este tipo de rubro no es fácil, ya que no existen centros técnicos o institutos que capaciten específicamente en la confección de tortas, por lo que Bárbara tuvo que buscar instrucción por su propia cuenta. A través de Facebook se contactó con grupos de personas que trabajaban en el rubro de la cocina. En uno de estos grupos encontró a quien posteriormente sería su instructora en el diseño de tortas, se capacitó y hoy en día gran parte de los clientes de Chocolatisimo vienen en busca de las innovadoras formas de los pasteles, aprendidas en esta capacitación.

Aumentando los pedidos

La mayoría de los microempresarios comienza vendiendo sus productos a amigos y conocidos; el principal método de publicidad es el boca a boca, es decir, que sus conocidos y amigos le cuenten a otras personas la existencia de Chocolatisimo, y destaquen su sabor y diseño. Sin embargo, al momento de consolidar la empresa este medio no es suficiente, por lo que Bárbara ha comenzado a hacer publicidad vía Facebook, ya que la red social trasciende edades y sexo, de modo tal que paga cierta cantidad de dinero y consigue seguidores, lo que ha aumentado sustancialmente su cantidad de pedidos.

Reconocimiento de los componentes del objeto del costo

A continuación se presenta una tabla que contiene los ingredientes del producto estrella de la pastelería: la torta de panqueque naranja. Si bien la microempresaria cuenta con nociones muy claras de los costos totales, le gustaría clasificar los ingredientes en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, además de saber si está pasando por alto algún otro costo.

Para la preparación de la torta de panqueque naranja necesita los siguientes ingredientes:

Ingredientes para torta panqueque naranja
225 gramos de mantequilla
1 taza de azúcar granulada
10 huevos
1/4 taza de harina
3 naranjas ralladas
pizca de sal

Bárbara reconoce que es necesario considerar otro tipo de cosas adicionales a las antes expuestas como, por ejemplo, el gasto en arriendo de local, depreciaciones, entre otras.