



Jacquelin Álvarez E.I.R.L.

¿Cuánto vale el trabajo propio?

Jacqueline Álvarez tiene un negocio bastante dulce, cercano y amigable para todos sus clientes: un almacén y amasandería. Ella siempre ha sido muy ordenada para todo, por lo que llevar el control de todas las compras y ventas del negocio es su labor, cumpliendo virtualmente el rol de contadora. Dentro de todos los cálculos que ha realizado, Jacqueline estimó cuánto es el costo del pan, para el cual considera los insumos que utiliza más los costos indirectos de producción. Sin embargo, no considera ningún costo de mano de obra como parte del valor del pan, ya que en el almacén aseguran que no contratan a nadie, sino que lo hacen ellos mismos, por lo tanto, ¿qué sentido tiene considerar esto como parte del costo. ¿Estará en lo correcto Jacqueline?

“Cuando el negocio recién comenzaba, Jacqueline intentó calcular el valor de cada pan para poder fijar el precio. Actualmente utiliza la misma fórmula, pero sólo le ha ido modificando el precio de los ingredientes que utiliza para hacer el pan y la variación de los costos indirectos”.

La historia

Jacqueline no partió desde cero, sino que tuvo un comienzo que la ayudó mucho en el crecimiento que ha tenido la amasandería en los últimos 15 años. Gran parte de lo que tienen hasta hoy fue gracias a su marido, quien adquirió todos los conocimientos del antiguo dueño del almacén, heredando todas las técnicas para hacer el destacado pan que da gran reputación al almacén. Jacqueline lleva 15 años administrando el negocio, pero su labor comenzó hace tres décadas con el jefe de su

marido. Actualmente el negocio ha tenido tanto éxito que son considerados como los reyes del pan en la comuna de Renca. Según todos los vecinos del barrio, el pan amasado que hornean Jacqueline y su marido es el mejor que hay en el sector, por lo que es común ver cómo los clientes se pelean a las 7 de la tarde para poder comprar las deliciosas marraquetas y hallullas.

Para Jacqueline no ha sido nada fácil llevar este negocio, ya que junto a su marido han debido vivir bastantes historias y aprendizajes en este almacén. Desde tener que ser los mejores chef, pasteleros y panaderos hasta aprender a ser buenos administradores y negociadores con proveedores y clientes. Es por esto que se propuso aprender bien la manera en la que determina el costo del pan, porque sabe que un negocio no se puede solventar si es que no hay ganancias que aseguren, al menos, poder comprar lo necesario para seguir elaborando el pan.

Para crecer hay que invertir

En un comienzo, Jacqueline y su marido no tenían conocimientos acerca de negocios, ni mucho menos acerca de cómo hay que mantener los hornos para seguir produciendo el producto que los diferencia de cualquier otro almacén: su pan amasado. Es por lo mismo que tuvieron que pasar varios años para que decidieran adquirir un nuevo horno para producir el pan; de hecho, esto ocurrió solo cuando el antiguo horno dejó de funcionar. Si bien, esas máquinas eran del antiguo dueño, éste se las heredó a ellos, pero no todo es para siempre y lo aprendieron de una manera que les salió bastante cara.

Los beneficios de ser uno de los mejores

Para la mayoría de los microempresarios, los proveedores juegan un rol fundamental a la hora de negociar y abaratar costos ya que poseen unas de las principales fuerzas de negociación, teniendo muchas veces que acceder a precios altos para adquirir esos productos. Para Jacqueline esto no ha sido un problema dado que los proveedores llegan solos a la amasandería a ofrecer sus productos. Esta microempresaria, de una manera intuitiva, ha hecho competir a los diversos proveedores, de manera que ella salga beneficiada en todos los casos, siempre accediendo a los mejores precios con las mejores facilidades de pago. Sin duda, un lujo que pocos se pueden dar, pero son los beneficios de ser los mejores y que enorgullece de sobremanera a Jacqueline, dado

que le asegura ganancias según el cálculo del costo que tiene.

¿Segura de sus costos?

Cuando el negocio recién comenzaba, Jacqueline intentó calcular el costo de producción de cada pan, para poder fijar su precio. Actualmente utiliza la misma fórmula, pero sólo le ha modificado el precio de los ingredientes que utiliza para hacer el pan y la variación de los costos indirectos. Jacqueline está segura de que considera todos los factores para determinar el costo del pan que ofrecen. Además, explica la cantidad de años que se ha mantenido en funcionamiento la panadería. También afirma que no se debe considerar la mano de obra como parte del valor del pan ya que no contratan a nadie para que los produzca, sino que lo hacen ellos mismos junto a su marido, pero ¿está en lo correcto Jacqueline?, ¿debería valorar las horas que ellos le dedican a su trabajo?, ¿qué precio deben asignarle?

Anexos

Los insumos utilizados son harina, levadura y sal, además de considerar el gasto de electricidad, de agua y la depreciación de la maquinaria. Considerando estos factores, según Jacqueline alcanzan un costo unitario de \$50 por cada pan que producen.