¿Cuál es la diferencia entre costo y gasto?

Entre todos los conceptos que debes manejar a la hora de llevar las cuentas de tu negocio, hay dos que son muy importantes: **COSTO y GASTO**, y en este artículo intentaremos enseñarte a diferenciarlos y a clasificarlos.

Para entender la diferencia de manera simple, los costos son vistos como una inversión que se refleja directamente en los ingresos. Mientras los gastos no se vinculan con el dinero generado en las ventas. Además, los costos se consideran activos, mientras que los gastos no.

02

1. ¿Qué es un costo?

Es todo pago que necesitas realizar para mantener en funcionamiento tu restaurante o panadería.

Dicho de otra forma, el costo es la INVERSIÓN que haces para poder preparar los productos que ofreces. Por lo tanto, el costo es un componente decisivo al momento de calcular el precio final de un plato o producto para que resulte rentable. Existen varios tipos de costos:

03

- Costos fijos

  Se relacionan a todos los pagos que se hacen de forma regular, independientemente del proceso de producción.
  Como por ejemplo, el alquiler.

- Costos variables

  Son los pagos que dependen del volumen de producción.
  Como por ejemplo, los insumos, cuyos precios pueden subir o bajar debido a la escasez o a algún tipo de oferta.

- Costos directos

  Son los pagos que están relacionados directamente a la producción. Como por ejemplo, el transporte de los insumos al local.

- Costos indirectos

  Son los pagos que se relacionan al proceso de elaboración en general, pero no participan de manera directa. Como por ejemplo, el sueldo del encargado de almacén.

Ingresa a AliSoluciones y encuentra todo lo que necesitas para hacer crecer tu negocio.

Haz clic AQUÍ

alisoluciones.com.pe

05

2. ¿Qué es un gasto?

Son todos los pagos que realizas y que no están directamente relacionados a la elaboración de los platos o productos que vendes. Como por ejemplo, los sueldos de los trabajadores administrativos.

- Gastos fijos

  Son pagos necesarios para el funcionamiento de tu restaurante o panadería. Dentro de esta categoría están los servicios de luz, agua, internet, etc.

06

- Gastos variables

  Son pagos no previstos, pero cruciales para el correcto funcionamiento de tu negocio. Como por ejemplo, el pago de un trabajador extra debido a la demanda de tus platos.

- Gastos operativos

  Son los pagos que generan ingresos al negocio. Como por ejemplo, la publicidad mediante volantes o redes sociales, ya que luego se convertirán en nuevos clientes.

- Gastos no operativos

  Son los pagos que no garanti-zan ingresos, pero que aún así deben ser realizados. Como por ejemplo, los impuestos.

07

Es importante que sepas llevar correctamente las cuentas de tu restaurante o panadería. Esto te permitirá saber cómo está económicamente tu negocio, dónde se puede mejorar, cuándo invertir o cuándo acudir a solicitar financiamiento.

¿Buscas un préstamo para tu negocio y eres cliente de **Alicorp**?

Solicítalo aquí

alisoluciones.com.pe

alicorp